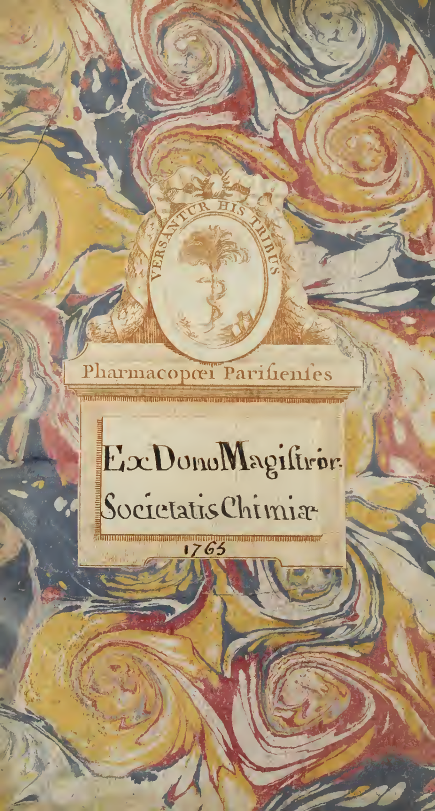

MATIERE
MEDICA
TOM VI
1160




VERSANTUR HIS TRIBUS
Pharmacopœi Parisienses
Ex Dono Magistror.
Societatis Chimiæ
1765





MATIERE MÉDICALE.

TOME SEPTIÈME.

SECONDE PARTIE.

TRAITÉ DES VÉGÉTAUX,

II. SECTION.

DES PLANTES INDIGÉNES.

TRAITÉ
DE
LA MATIÈRE MÉDICALE,
OU
DE L'HISTOIRE,
DES VERTUS, DU CHOIX
ET DE L'USAGE
DES REMEDES SIMPLES.

Par M. GEOFFROY, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, de la Société Royale de Londres, Professeur de Chymie au Jardin du Roi, & de Médecine au Collége Royal.

*Traduit en François par M. *** Docteur en Médecine.*

NOUVELLE EDITION.

TOME SEPTIÈME.

SECONDE PARTIE.

TRAITÉ DES VÉGÉTAUX,

SECTION II.

DES PLANTES INDIGÈNES.

A PARIS,

Chez DESAINT & SAILLANT, rue S. Jean de Beauvais.
G. CAVELIER, LE PRIEUR, rue S. Jacques.

M. DCC. LVII.

Avec Approbation, & Privilége du Roi.

La Turquette liſſe, l'Herbe de Turc, l'Herniole, HERNIARIA GLABRA, *J. B.* 3. 378. *I. R. H.* 507. POLYGONUM MINUS, ſive MILLEGRANA MAJOR GLABRA, *C. B. P.* 281. HERNIARIA, *Dod. Pempt.* 114. EMPETRUM, *Trag.* 527. HERBA TURCA, ſive HERNIARIA, *Lob. Icon.* 421. EPIPACTIS, *Anguil.*

La Turquette velue s'appelle HERNIARIA HIRSUTA, *J. B.* 3. 379. *I. R. H.* 507. POLYGONUM MINUS, ſive MILLEGRANA major hirſuta, *C. B. P.* 381.

Cette petite plante eſt baſſe, couchée ſur terre, & étendue en rond par un grand nombre de petits rameaux qui ſortent d'une racine menue, plongée profondément dans la terre. Ces rameaux ſont épars de côté & d'autre, cylindriques, rougeatres, remplis de beaucoup de nœuds, à chacun deſquels ſont de petites feuilles oppoſées, plus petites que celles du Serpolet, d'un verd-jaune, velues dans les uns, & liſſes dans les autres, d'une ſaveur âcre. Il ſort de l'aiſſelle des feuilles une grande quantité de fleurs très-petites, jaunâtres ou blanchâtres, ſans pétales, compoſées de pluſieurs étamines qui s'élèvent d'un calyce. Leur piſtille ſe change enſuite en une petite

graine, luisante, noire, cachée dans une capsule oblongue & cannelée, qui servoit de calyce à la fleur, & qui s'ouvre horisontalement dans la maturité. L'une & l'autre viennent dans les environs de Paris, & on les emploie indifféremment.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de la plante entière, fleurie & remplie de graines, il est sorti ℔j. ℥ij. ʒiv. gr. lxvj. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur d'herbe, obscurément acide : ℔j. ℥xv. ʒvij. gr. xxiv. de liqueur limpide, rousseatre sur la fin, manifestement acide, & de plus en plus, & austère : ℥iv. ʒvj. de liqueur rousse, soit acide, soit alkaline, & imprégnée de sel volatil-urineux : ℥iij. ʒvij. gr. xij. d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xiv. ʒvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥vij. ʒvij. gr xxxvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. lx. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥vj. gr. xlij. & dans la calcination de ℥vj. ʒvj. gr. xxxvj.

La Turquette a une saveur salée & âcre; elle rougit un peu le papier bleu, & contient un sel essentiel, vitriolique-

ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile & une terre aſtringente.

Cette plante eſt particulièrement utile pour guérir les hernies, ſur-tout de l'épiploon & des inteſtins, qui deſcendent dans les bourſes à cauſe du relâchement du péritoine. *Matthiol* rapporte que *Gabriel Fallope* de Modène a guéri pluſieurs deſcentes par cette ſeule plante. *Jacque*, *Hollier*, célèbre Médecin de Paris, la recommande d'une manière particulière pour les hernies, *Tractatu de morbis internis*, *cap.* 62. C'eſt pourquoi les Pariſiens l'ont appellée l'*Herbe de M. Hollier*. Il en donnoit le ſuc exprimé, ou ſeul, ou mêlé quelquefois dans du Vin blanc, à la doſe de ℥ij. ou ℥iv. pendant neuf jours. *Antoine Valet*, *Annotationibus in Hollerium*, raconte qu'un jeune homme qui avoit été attaqué d'une deſcente conſidérable pour avoir fait un trop grand ſaut, avoit été guéri par une ſeule priſe d'eau diſtillée de Turquette, après cependant avoir appliqué l'Emplâtre ſuivant, la réduction étant faite.

℞. Emplâtre contre la rupture, & Emplâtre de *Gratia Dei*, ana ℥j.
Sang-Dragon, Oliban, & racine d'Oſmonde en poudre, ana ʒij.
M. avec un peu d'huile de Myrtilles.

F. amollir ſur le feu, & étendez ſur du chamois pour un emplâtre.

D'autres donnent la poudre de Turquette délayée dans du vin ou du bouillon, ou ſous la forme de bol, à la doſe de ʒj. On fait macérer ou bouillir poign. j. de cette plante dans ℔j. d'eau ou de vin, & on en donne la colature à la doſe de ℥vj. ou ℥viij. & après avoir réduit l'épiploon ou l'inteſtin, on applique un cataplaſme de cette plante pilée toute ſeule, ou mêlée avec d'autres propres à cette maladie. *S. Pauli* propoſe le cataplaſme ſuivant, comme un remède éprouvé contre l'exomphale.

℞. Perce-feuille entière, poign. j.
Turquette, Piloſelle, Plantain, Mouſſe d'Acacia de notre pays, ana demi-poign.
F. bouillir dans ſ. q. de Vin rouge, & appliquez ſur le nombril, que l'on ſerrera & que l'on enveloppera d'une bande.

On recommande encore la poudre, la décoction, & l'infuſion de cette plante, ou le vin que l'on en fait par la fermentation, quand elle eſt fraîche, dans du moût, pour exciter les urines, pour chaſſer les ſables qui ſont dans les conduits de l'urine, & pour appaiſer les douleurs de la né-

phrétique. *M. Tournefort* fait avec cette plante une Eau diurétique, qui eſt excellente pour la ſuppreſſion de l'urine & pour la néphrétique.

℞. Turquette, Méliſſe de Tragus, ana ℔ij.
Sel marin, demi-poign.
Digérez pendant 3. jours dans ſ. q. d'eau commune; enſuite diſtillez au B. S. verſez cette eau diſtillée ſur de nouvelle plante, & diſtillez: répétez cette opération une troiſième fois, & conſervez la liqueur pour l'uſage. La doſe eſt ℥iv. avec un peu de Vin. On en donne de quatre heures en quatre heures pour la ſuppreſſion de l'urine & la néphrétique.

On frotte le bas ventre, les deux aînes, les lombes & le périnée, avec de l'huile ſuivante appellée *Huile Royale*.

℞. Cloportes, poign. j.
Cantharides, N°. x.
Graine d'Ammi, ℈j.
F. bouillir légèrement dans ſ. q. d'huile d'Olives, ou macérez pendant trois jours au ſoleil en Eté.

De plus, *Ettmuller* met la Turquette au nombre des plantes vulnéraires. *Anguillara* dit que ſon ſuc pris en boiſſon, ou la plante étant mâchée, ou même appliquée

en cataplaſme ſur la plaie, eſt utile dans la morſure de la vipère. Il rapporte encore qu'elle eſt bonne pour le foie, & que ſon eau diſtillée, priſe pendant huit jours, guérit la jauniſſe. *Jean Godefroi Gruhlman, in ſpecimine publico, anno* 1706. *Genæ edito*, la vante contre l'obſcurciſſement de la vûe, & il l'appelle à cauſe de cela *Oculaire*. Il la recommande aux vieillards & aux jeunes gens, dont la vûe eſt affoiblie par la lecture aſſidue de livres imprimés trop menu. Il en jette la poudre ſur du beurre étendu ſur du pain, qu'il fait manger le matin & le ſoir; ou il en tire une Eſſence par l'infuſion, ou par la digeſtion dans de l'Eſprit-de-vin, qu'il fait boire tous les matins dans du bouillon ou dans l'eau diſtillée de cette même plante. Il fait auſſi des dragées avec cette poudre mêlée dans du Sucre avec la racine d'Aunée, les feuilles de Verveine, d'Eufraiſe, de Bétoine, de grande Chélidoine, de Marjolaine, & de Rue, & il les fait prendre avec le même ſuccès.



Hordeum.

Orge.

On se sert de deux espèces d'Orge, en aliment & pour la Médecine ; savoir, de l'Orge simplement dit, & l'Orge de Printemps ou l'Orge avancé.

L'Orge, Hordeum polystichum hybernum, *Off. C. B. P.* 22. & *I. R. H.* 513. Hordeum polystichum, *J. B.* 2. 429. *Raii Hist.* Hordeum polystichon hybernum majus, *Tab. Icon.* 274. Hordeum majus, *Trag.* 638. Hordeum primum, *Anguil.* Hordeum, *Brunsfels. Matth.*

L'Orge, comme toutes les autres plantes dont la tige est un tuyau, a beaucoup de racines fibreuses, menues. Sa tige ou son tuyau est moins haut que celui du Froment ou du Seigle, quelquefois cependant d'une coudée & demie, & dans un bon terrain de deux coudées ; garni de cinq ou six nœuds, & quelquefois davantage, à chacun desquels naissent des feuilles semblables à celles du Chiendent, longues, étroites, qui enveloppent un peu le tuyau, dont les inférieures sont plus étroites que celles du Froment, & les supérieures quelquefois également

larges, plus rudes, & couvertes le plus ſouvent d'une fine pouſſière de couleur de verd de mer dans l'endroit par où elles embraſſent la tige. Ses épis ſont compoſés de pluſieurs paquets de fleurs attachées de deux côtés ſur les dents d'une rape commune, & chaque paquet eſt formé par trois fleurs dont chacune eſt garnie à ſa baſe en dehors de deux longs filets barbus, fermes, rudes & piquans. Ces fleurs ſont compoſées de trois étamines qui s'élèvent d'un calyce à deux bales dont l'extérieur ſe termine en un long filet rude & piquant. L'embryon du fruit eſt caché dans le fond de ce calyce, & ſe change en une graine longue de deux ou trois lignes, pâle; ou jaunâtre, farineuſe, pointue des deux côtés, renflée à ſon milieu, fort attachée aux bales qui ſervoient de calyce à la fleur. On ſeme cet Orge en Automne, & on le moiſſonne l'année ſuivante.

L'Orge de Printemps, l'Orge avancé; HORDEUM POLYSTICHUM VERNUM, *Off.* *C. B. P.* 22. *I. R. H.* 513. HORDEUM HEXASTICUM PULCHRUM, *J. B.* 2. 329. HORDEUM POLYSTYCHUM ÆSTIVUM, *Tab. Icon.* 275. HORDEUM SEPTENTRIONI NOTISSIMUM, *Lob. Obſ.* HORDEUM SENIS VERSIBUS, *Matth. Cam.*

Ses épis ſont plus courts, mais plus gros que ceux du précédent ; il ne diffère que par le tems auquel on le ſeme. On ſeme celui-ci dans nos champs au Printemps.

Les tuyaux d'Orge étant mûrs ſont plus mols & moins fragiles que ceux du Froment ; c'eſt pourquoi ils ſont plus ſucculens, & fourniſſent aux bœufs & aux vaches une nourriture plus excellente & plus convenable. Les épis d'Orge ſont penchés le plus ſouvent vers la terre, à cauſe de leur longueur & de leur peſanteur ; ils contiennent quelquefois 20. grains ſur chaque côté. Un même grain pouſſe pluſieurs tuyaux.

Dans l'Analyſe Chymique, de ℔vj. & ℥viij. d'Orge diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ʒiij. gr. xxiv. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une ſaveur ſemblable à celle de la décoction d'Orge, d'abord obſcurément ſalée, obſcurément acide, enſuite manifeſtement acide : ℔j. ℥x. ʒiv. gr. xlviij. de liqueur rouſſe, empyreumatique, fort acide, pénétrante, d'abord obſcurément auſtère, enſuite manifeſtement auſtère : ℥iv. ʒß. de liqueur rouſſeatre, empyreumatique, imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : ℥v. ʒv. gr. xxxxvj. d'huile épaiſſe preſque comme de la graiſſe.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℔j. ℥xiij. ʒvij. gr. xxxvj. laquelle étant réduite en poudre & bien calcinée pendant 10 heures, a laissé ℥ij. ʒvj. gr. xl. de cendres, dont la lessive étoit si visqueuse qu'elle ne pouvoit passer au travers du papier gris qu'après beaucoup de temps. On a retiré de ces cendres par la lixiviation ℥j. de sel alkali fixe. La perte des parties dans la distillation a été de ℔j. ℥vj. ʒij. gr. xxxvj. & dans la calcination de ℔j. ℥xj. gr. lxviij.

L'Orge contient beaucoup de sel essentiel tartareux, uni avec beaucoup de soufre grossier, un peu de sel ammoniacal & de terre astringente. Il résulte de ce mélange un composé farineux, lequel étant délayé ou bouilli dans l'eau se change en un mucilage si visqueux, qu'à peine le feu peut-il le détruire; car environ la troisième partie d'Orge se change en charbons, & les cendres quoique bien calcinées rendent l'eau mucilagineuse & visqueuse. Cette substance farineuse & mucilagineuse a des principes actifs, lesquels étant agités par le moyen de l'eau, fermentent & les parties mucilagineuses se divisent, & s'atténuent & font un composé vineux, comme on l'éprouve dans la Bière; ensuite elles s'aigrissent, & en-

fin elles deviennent vapides ou fades ; comme presque tous les autres sucs des plantes. On tire de la Bière un Esprit ardent qui n'est pas fort différent de l'Esprit-de-Vin.

L'Orge n'a pas les mêmes vertus que le Froment ; car le Froment échauffe : mais de quelque manière que l'on prépare l'Orge, il n'échauffe jamais, il rafraîchit & déterge ; & selon qu'il est différemment préparé, il humecte & dessèche. Etant bouilli en ptisane, il humecte ; & étant rôti, il dessèche. Il diffère encore du Froment, en ce qu'il produit un suc tenu ou moins grossier & déterfif ; au lieu que celui du Froment est grossier, visqueux & d'une nature un peu obstructive. Quelques-uns observent que l'Orge est venteux & contraire à l'estomac ; ce qui doit être entendu de l'Orge qui n'a pas été bien cuit ou fermenté, ou lorsque l'estomac est accoutumé au Froment.

Plusieurs Nations faisoient autrefois du pain avec la farine d'Orge, & on en fait encore à présent ; mais c'est dans la disette de Froment, & pour nourrir les pauvres. Nous n'estimons pas beaucoup l'Orge, non plus que les Anciens Romains, du moins pour faire du pain ;

mais il eſt fort recherché pour faire de la Bière, & les peuples du Nord en font un grand uſage ; il leur eſt auſſi néceſſaire pour faire de la boiſſon que le Froment pour faire du pain. L'Orge nourrit moins que le Froment, il ſe digère plus difficilement ; parcequ'il eſt moins gluant, & qu'il ne peut pas s'attacher au corps de même que le Froment.

On eſtime l'Orge qui eſt blanc, pur, plein, compacte & peſant autant qu'il ſe peut : on rejette celui qui eſt petit, ridé, leger, ſpongieux. Il ne faut pas en faire uſage d'abord après la moiſſon, & auſſitôt qu'il eſt moulu ; mais il faut le conſerver dans un lieu bien ſec pendant quelque tems, à cauſe de ſon humeur viſqueuſe & ſuperflue qui veut être évaporée ou atténuée. Quand il eſt ſec & qu'il commence à ſe rider, alors il eſt tems d'en faire uſage, & il eſt ſalutaire. Son écorce extérieure, ou le ſon eſt plus ſec que la pulpe ou la farine : il nourrit peu ou point du tout ; il déterge, & il eſt un peu purgatif à cauſe du ſuc de ſa bale, comme *Hippocrate* en avertit.

On prépare l'Orge de différente manière, ſoit pour ſervir d'aliment, ſoit pour la Médecine.

1°. On fait du pain avec la farine d'Or-

ge , qui eſt plus friable & inférieur au pain de Froment ; il ſert de nourriture aux pauvres , & il ne convient qu'à ceux qui s'exercent à des rudes travaux , & dont l'eſtomac eſt robuſte : c'eſt pourquoi, ſelon *Pline*, les Gladiateurs Athéniens qui avoient coutume de s'en nourrir, étoient ſurnommés *Hordearii* : terme qui ſignifie des *gens qui vivent de pain d'Orge*. On dit encore qu'il convient à ceux qui ſont ſujets aux fluxions , aux hydropiques , & quand les règles ſont trop abondantes. Il eſt meilleur & a plus de ſaveur , quand on le mêle avec moitié de Froment ou de Seigle.

II°. Les Anciens faiſoient uſage d'une ſorte de pain d'Orge , que les Grecs & les Latins appelloient *Maza*. C'étoit de la farine d'Orge rôti , mêlée & pétrie avec quelque liqueur, comme de l'eau, de l'huile, du lait , du Vin cuit, du Miel, &c. C'eſt peut-être de-là qu'eſt venu le nom de *Maſſepain* que l'on donne dans les Boutiques à une préparation faite avec les Amandes & le Sucre. Le Maza , dit *Galien l.* 1. *de Alimentis* , *c.* 12. ſe digère plus difficilement que le pain d'Orge ; il remplit l'eſtomac de plus de vents ; & il y cauſe du trouble , s'il y reſte trop longtems ; mais il paſſe bien plus vîte , s'il eſt

bien fait & pétri long-tems ; & si on le fait avec le Miel, il fera aller à la selle plus promptement.

III°. On faisoit une bouillie avec l'Orge que les Latins appelloient *Polenta*, & les Grecs Ἄλφιτον. Ces mots ont deux significations dans les Auteurs, l'une générale, & l'autre spéciale. En général ils signifient de la farine de quelque grain, ou de quelque légume qu'elle soit. Car la farine de toute sorte de grain étoit appellée par les anciens Ἄλφιτον, quand elle étoit d'une grandeur médiocre : Κρίμνον, quand elle étoit grossière ; & c'est ce qui répond à nos mots François de *Griau* ou *Gruau* : mais la farine fine étoit appellée Ἄλευρον. Le mot de *Polenta* signifie spécialement la farine d'Orge nouveau rôti ou fricassé, dont on faisoit de la bouillie avec de l'eau, du lait, ou du vin fait de raisins à demi cuits au soleil. Car *Pline* dit que la *Polenta* diffère de la farine d'Orge, en ce qu'elle est rôtie. On fait une excellente *Polenta*, dit *Galien*, *l.* 1. *de Alimentor. facult. c.* 11. avec de l'Orge nouveau un peu rôti.

Les Grecs séchoient en une nuit l'Orge imbibé d'eau ; le lendemain ils le rôtissoient, ensuite ils le faisoient moudre. D'autres, après l'avoir bien rôti, ver-

ſoient une ſeconde fois un peu d'eau par-deſſus, & le faiſoient ſécher avant que de le moudre. Quelques-uns ſéparoient les grains d'Orge de l'épi encore verd, ils les piloient tout humides, & les nettoyoient dans des corbeilles; ils les ſéchoient enſuite au ſoleil, & les piloient une ſeconde fois; enſuite ils les faiſoient moudre après les avoir nettoyés. » Toute » ſorte de *Polenta*, dit *Galien* dans l'en- » droit que nous avons cité, eſt d'une » bonne odeur, lorſqu'elle eſt bien faite; » mais celle que l'on fait avec de bon Orge » frais, & dont l'épi n'eſt pas encore bien » ſec, a la meilleure odeur de toutes. « Il ajoute que pluſieurs perſonnes ont coutume d'en uſer quelquefois avec de l'eau toute ſeule, ou mêlée avec du Raiſiné & du Vin doux ou du Moût pendant l'Eté, deux ou trois heures avant le bain, pour appaiſer la ſoif.

Souvent avant que de rôtir & piler l'Orge, on y mêloit du Lin, du ſel & de la Coriandre : & *Pline* rapporte avec quelle proportion on faiſoit ce mélange. On prenoit ℔xx. d'Orge, ℔iij. de graine de Lin, ℔ß. de Coriandre, ℥ij. de ſel. On rôtiſſoit, & on piloit le tout enſemble, & on en fait uſage. La *Polenta* fournit peu de nourriture, qui eſt légère,

ſuffiſante pour ceux qui ne ſont point d'exercice, mais qui ne ſuffit pas pour ceux qui travaillent, de quelque manière que ce ſoit : elle deſſéche plus que l'Orge, & elle reſſerre le ventre.

On vend préſentement dans quelques Provinces de France de la farine d'Orge, qui eſt comme rôtie & ſéchée au four, & qui ſert pour épaiſſir le bouillon de viande. On l'appelle *Griotte* ou *Gruau.* On fait une ſorte de bouillie avec l'Orge moulu & cuit avec du ſel dans de l'eau : on écume, & on y ajoute du lait ou du beurre ; & c'eſt ce qu'on appelle des *Gruaux d'Orge.* On en fait de ſemblable avec de l'Avoine rôtie, que l'on nomme *Gruaux d'Avoine.*

IV°. On fait avec l'Orge de la Ptiſane, en Latin *Ptiſſana*, *Ptiſana*, & en Grec πτισσάνη ou πτισάνη Ce mot a quatre ſignifications, l'une impropre, l'autre générale ; l'une ſpéciale, & l'autre encore plus ſpéciale, & employée communément par les anciens Médecins.

1°. Le mot de *Ptiſane* eſt employé improprement dans les Boutiques pour une décoction d'Orge, qui eſt légère & qui retient peu de la ſubſtance de l'Orge. On y ajoute d'autres médicamens, par exemple, de la Régliſſe, de la ra-

cine de Chien-dent, des Raiſins ſecs, des Jujubes, des Figues, des Graines, &c. On emploie l'Orge entier, lorſqu'il s'agit de mondifier, de déterger & de deſſécher; & l'Orge mondé, c'eſt-à-dire, dont on a ſéparé l'écorce, quand on veut adoucir, calmer, amollir, & appaiſer la ſoif.

2°. *Ptiſana* ſignifie en général toute ſorte de graine pilée, & dépouillée de ſon écorce, ſelon la force du mot πλισσάνη, qu'*Athenée* croit venir de ἀπὸ τῦ πτίσσειν, qui ſignifie ôtet l'écorce en pilant. Mais quand les Anciens l'ordonnoient, ils ne ſe ſervoient pas ſimplement du mot de *Ptiſana ;* ils ajoutoient encore le nom de la graine dont elle étoit compoſée. C'eſt pourquoi ils diſoient πλισσάνη Πυρίνη, Ptiſane de Froment ; Χονδρο πλισσάνη, Ptiſane d'Epeautre ; Φακοπλισσάνη, Ptiſane de Lentilles ; πλισσάνη ὀρύζης, Ptiſane de Riz.

3°. Ce même mot ſignifie proprement & particulièrement de l'Orge pilé, & dont on a ôté l'écorce. Car en pilant l'Orge, on enlevoit ſon écorce, & on le conſervoit pour l'uſage ; c'eſt ce qu'on appelle aujourd'hui dans les Boutiques *Orge mondé.*

4°. *Ptiſana* étoit employé communément par les Médecins dans une ſigni-

fication plus ſpéciale pour déſigner une Crême ou ſuc de Ptiſane , ou une bouillie. Cependant *Celſe* donne le nom de *Crême* à la décoction légère d'Orge entier , bouilli ſeulement juſqu'à ce qu'il crève , dont on faiſoit boire la liqueur dans les fièvres bilieuſes & ardentes.

La manière de faire bouillir la Ptiſanne a fort varié : mais la plus commune & la meilleure qui fut en uſage chez les Grecs , eſt celle dont *Galien* parle , *lib.* 1. *de Ptiſana , c.* 4. *& lib.* 1. *de Alimentor. facult. c.* 9. Il veut qu'on choiſiſſe l'Orge le plus excellent , & qui ſe renfle beaucoup quand on le fait bouillir dans la meilleure eau. Les anciens Grecs macéroient d'abord l'Orge crud dans de l'eau ; enſuite quand il étoit bien macéré, ils le frottoient dans les mains , juſqu'à ce qu'il n'y reſtât plus d'écorce extérieure. Ils le frottoient une ſeconde fois encore plus fortement , juſqu'à ce qu'il n'y en reſtât plus du tout : mais quand ils vouloient avoir une Ptiſane déterſive , alors ils faiſoient boullir l'Orge entier avec ſon écorce , d'abord à un très-grand feu qu'ils diminuoient enſuite , & qu'ils continuoient juſqu'à ce que la liqueur ſe changeât en une Crême appellée jus , ſuc ou lait , & en Grec χυλὸς & ῥόφημα Voilà

quelle étoit leur Ptiſane la plus ſimple.

Galien en rapporte une plus composée dans l'endroit que nous avons cité. On fait bouillir l'Orge mondé ou dépouillé de ſa peau, dans dix parties d'eau, ou dans quinze parties, ſelon *Paul Eginete*. On a ſoin que la liqueur s'élève beaucoup par la force de l'ébullition ; & alors on y verſe un peu de Vinaigre, enſuite une petite quantité d'huile, que l'on peut auſſi y ajouter dans le commencement. Quand l'Orge eſt bien cuit on jette une pincée de ſel, & on n'y ajoute rien d'avantage, ſi ce n'eſt un peu d'Anet ou de Porreau. Cette manière de faire la Ptiſane eſt la meilleure; elle eſt bien différente de celle que la plûpart des autres faiſoient, & à laquelle ils ajoutoient mal-à-propos bien des choſes ſuperflues : les uns y mêloient de l'Amydon, d'autres du Raiſiné, & d'autres du Miel & du Cumin, faiſant par-là plutôt une galimafrée qu'une vraie Ptiſane. Leur intention étoit peut-être d'atténuer l'Orge par ce moyen, de le diviſer, & d'empêcher qu'il ne causât des vents.

Hippocrate, *lib. de Victu in acutis*, auſſi intitulé *de Ptiſana*, donne des éloges ſurprenans à la Ptiſane ; il dit qu'on doit la préférer dans les maladies aigues, à toutes les boiſſons qu'on peut faire avec

les grains : car alors on ne faisoit point usage de la viande dans les maladies.

Galien in Commentariis dit que si l'on fait attention à la nature des maladies aigues, & aux qualités & à la vertu de la Ptisane, on reconnoîtra la vérité de ce que dit *Hippocrate.* Car les maladies aigues sont accompagnées de fièvres violentes & putrides : ces fièvres veulent qu'on rafraîchisse & qu'on humecte ; & les humeurs putrides ont besoin d'être cuites & évacuées. Il faut cuire & rendre meilleures celles qui ont besoin de coction ; il faut évacuer celles qui ne peuvent plus se cuire. De plus, dans les maladies aigues il faut soutenir les forces du malade. Or la Ptisane satisfait très-bien à toutes ces indications, & tous les Anciens Médecins l'ont cru très-convenable dans les fièvres aigues & ardentes : en effet elle rafraîchit, en calmant par ses parties gluantes & visqueuses le bouillonnement du sang & l'effervescence des humeurs : elle humecte, en amollissant les parties solides qui sont trop roides, en arrosant celles qui sont trop sèches par ses parties aqueuses & mucilagineuses, en rendant le sang plus fluide, & propre à une circulation uniforme & tranquille, en dissolvant les hu-

meurs épaiſſes & gluantes : elle étanche mieux la ſoif que l'eau toute ſeule, non-ſeulement en réprimant l'acrimonie des humeurs, en abſorbant les ſels & les ſoufres qui ſont trop développés, & en amolliſſant les fibrilles des parties ſolides, mais encore en retenant plus long-tems par ſon mucilage les particules d'eau entre les pores des fibres.

La Ptiſane eſt encore très-propre à cuire les humeurs crues, ſoit en diſſolvant les ſucs épaiſſis & coagulés, ſoit en amolliſſant & en relâchant les parties ſolides dans leſquelles ils ſont cachés : car la crudité des humeurs conſiſte ou dans leur trop grand épaiſſiſſement, ou dans le reſſerrement & l'éréthiſme des parties qui les contiennent. Or les délayans conviennent très-bien dans l'un & l'autre cas. La Ptiſane déterge les humeurs putrides & les évacue par la même raiſon ; ſavoir, en rétabliſſant les ſécrétions & les excrétions telles qu'elles doivent être, car elle ſe cuit très-bien & dans toutes les parties du corps.

En effet cette liqueur eſt-elle autre choſe qu'un chyle ou plutôt une lymphe preſque déja parfaite, qui contient un ſuc analogue au ſuc nourricier, très-propre pour la nutrition, un ſuc délayé dans

beaucoup d'eau, tenu, leger, fluide, qui s'allie bien avec le ſuc de l'eſtomac, qui ſe répand facilement dans tout le corps, qui ſe mêle promptement & intimement avec le ſang & les humeurs, les délaye, les rend plus fluides, fournit & porte à toutes les parties peu de nourriture à la vérité, mais qui eſt très-convenable, & telle qu'il convient dans les fièvres.

La Ptiſane eſt encore un aliment innocent, qui ne péche par aucune qualité trop forte, & qui ſoit répréhenſible ou digne de blâme. Car elle ne contient pas une trop grande quantité de ſels ou de ſoufres : mais tous ſes principes ſont tellement mêlés & tempérés les uns par les autres, & les particules ſubtiles ſi bien enveloppées & ſubjuguées par les particules aqueuſes & terreſtres, que l'on ne s'apperçoit pas par le goût que l'une domine ſur l'autre. Elle ne peut exciter ni aucune inflammation dans les parties, ni aucun bouillonnement dans le ſang, ni aucun fermentation dans la bile : au contraire s'il y a quelque trouble dans les humeurs, elle l'appaiſe & l'arrête facilement, & ſi les grains contiennent quelque qualité venteuſe, elle ſe diſſipe, en les faiſant rôtir & bouillir ; ce qui atténue ſuffiſamment leurs particules viſqueuſes.

Les plus anciens Médecins dans les maladies aigues ſoutenoient les forces du malade par ce remède alimenteux : ils aidoient la Nature qui guérit les malades, ſans donner des armes à la maladie ; & ils ne donnoient pas indifféremment de la Crême d'Orge ou de la Ptiſane priſe pour le grain ; mais tantôt l'une, tantôt l'autre : tantôt ils mêloient l'une avec l'autre à différente proportion, ſelon qu'il convenoit d'en donner plus ou moins, eu égard au tems de la fièvre ou à ſon caractère. Ils n'accordoient la Ptiſane à aucun malade attaqué de la fièvre, que deux jours après la criſe, ou après la purgation ; & la Crême preſque à perſonne, pas même à ceux qui étoient foibles, quand la criſe devoit arriver le quatrième jour ; & ils n'en donnoient pas avant le ſeptième jour, quand ils croyoient qu'elle ne devoit arriver que le ſeptième jour, pourvû que les forces fuſſent ſuffiſantes. Ils ſe contentoient de faire prendre de l'hydromel ou de l'apomelite, c'eſt-à-dire, du Miel ou des rayons de Miel mêlés avec du Vinaigre & bouillis légèrement dans de l'eau, ou bien de l'eau froide ou chaude toute ſeule. Autrement ils donnoient en une ſeule priſe cinq Onces de Crême d'Orge, lorſque le malade

malade étoit accoutumé dans la santé à ne mager qu'une fois par jour ; & s'il mangeoit deux fois par jour, ils partageoient ces cinq onces en deux prises égales, ou inégales, selon qu'il étoit accoutumé de prendre ses repas.

Depuis le premier ou le second jour on commençoit à diminuer peu-à-peu cette modique portion, jusqu'à ce que la maladie fût parvenue au tems de la crise, c'est à-dire, jusqu'au septième, neuvième ou onzième jour, auquel ils ne donnoient que de la boisson. La maladie étant terminée ou par crise ou par la coction, on augmentoit la nourriture suivant les mêmes dégrés qu'on l'avoit diminuée. Deux jours après la crise on ajoutoit à la Crême d'Orge un peu de Prisane prise pour le grain ; on augmentoit la dose peu-à-peu, & on diminuoit celle de la Crême, jusqu'à ce que le malade retournât aux alimens solides, en commençant par des œufs, des petits poissons, ou les extrémités de la volaille. Si dans le cours de la maladie il survenoit du dégoût pour la Crême d'Orge, on y substituoit du pain trempé deux, trois, quatre, cinq & six fois dans l'eau, jusqu'à ce qu'il surnageât dessus.

On ne se servoit pas seulement d'Or-

ge pour nourrir les malades, mais encore de différentes eſpèces d'Epeautre nommées *Chondros Tragus*, enſuite d'Alica préparée, de Riz, enfin de Millet, & même de légumes. On en faiſoit des Ptiſanes qui ne ſont maintenant connues que de nom, & qui étoient ſi communes autrefois que les Anciens n'ont pas daigné les décrire. On y ajoutoit quelquefois un peu de viande; mais c'étoit plutôt en qualité de remède ou d'aſſaiſonnement, que pour faire un aliment, lorſqu'on craignoit le flux de ventre, ou le dégoût : mais préſentement nous n'avons plus que les veſtiges de ces liqueurs. La Ptiſane de notre tems n'eſt plus qu'un nom vuide de ſens, ſi ce n'eſt qu'on y met encore un peu d'Orge, afin qu'il y ait quelque rapport entre le nom & la choſe.

Les bouillons ont pris la place de la Ptiſane qui étoit autoriſée par la pratique de pluſieurs ſiècles. Mais ce qui paroîtra ſurprenant & contraire à toute raiſon à quiconque penſe ſérieuſement, c'eſt que dans ces derniers tems non ſeulement on a anéanti beaucoup de règles des Anciens ſur le choix, la meſure, la manière, les intervalles auſquels on donnoit de la nourriture liquide, ſur l'augmentation, la diminution, ou le retranche-

ment, ſelon les forces, l'âge, la coutume & le tems de la maladie; mais encore en introduiſant l'uſage des bouillons de viande, on a fait une loi commune pour tous les tempéramens, les âges, les ſaiſons, les fièvres, quelques différentes qu'elles ſoient, au commencement, dans le progrès & dans l'état de la maladie: & cette loi conſiſte à donner des bouillons de trois heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, qui ne ſont pas tels encore que le Médecin les preſcrit ſelon les règles de l'art, c'eſt-à-dire, légers de plus en plus, à meſure que la fièvre s'augmente: mais depuis le commencement de la maladie juſqu'à la fin on en donne remplis du ſuc le plus nourriſſant de groſſes viandes, & même on en fait prendre des livres entières & autant que l'eſtomac du malade en peut contenir; on n'en excepte pas ſeulement les tems orageux des redoublemens: de ſorte que peu s'en faut qu'on ne faſſe prendre au malade qui a la fièvre, des quatre livres de bœuf, de veau, de mouton, en un ſeul jour; c'eſt-à-dire, qu'on lui fait prendre beaucoup plus de nourriture dans la maladie que dans ſa meilleure ſanté.

Les gens carnaciers diront qu'on ne

donne que les liquides tirés de la viande par une longue ébullition. Mais ces liquides sont-ils autre chose que le suc des viandes, si épais qu'il perd sa fluidité & se change en gelée. C'est plutôt un extrait chargé des sels & des soufres de la viande, qui est plus nuisible que la viande même. En effet ces bouillons fatiguent souvent l'estomac, ils y excitent de l'ardeur, ils se digèrent difficilement, & même ils se corrompent très-promptement : ils produisent différens symptomes, des rots nidoreux, des nausées, des vomissemens, des diarrhées, des selles qui ont une odeur insupportable de soufre, un dégoût insurmontable, & d'autres symptomes qu'on doit plutôt attribuer à ces sortes de bouillons qu'à la fièvre elle-même. Enfin lorsqu'ils sont parvenus dans la masse du sang, ils y mêlent des particules actives ou de feu, de soufre, de sels, ce qui le trouble & le fait bouillonner ; & il s'élève une fièvre brûlante : de sorte que, bien loin de soutenir les forces du malade, ils augmentent au contraire l'abondance des humeurs putrides, & donnent plus de force à la maladie. Mais en voilà assez sur ce sujet ; revenons à l'Orge.

De toutes les différentes manières de

préparer l'Orge, il nous en reste trois qui sont encore un peu usitées; la première s'appelle dans les Boutiques de *l'eau d'Orge* ou *décoction d'Orge*; la seconde qui n'est pas beaucoup différente de la Ptisane des Anciens, est nommée *Orge mondé*; & la troisième est *de l'Orgeat*, *de l'Orge passé*, ou *de la Crême d'Orge*.

L'eau d'Orge, ou *la décoction d'Orge* est simple ou composée. La simple se fait ou avec de l'Orge entier, qui est plus déterfif à cause de son écorce, & plus utile dans les obstructions; ou bien on fait cette décoction avec de l'Orge mondé ou dont on a ôté la peau, & alors elle est un peu plus rafraîchissante & incrassante. On fait bouillir cet Orge avec de l'eau commune très-pure, plus ou moins longtems, tantôt jusqu'à ce que les grains s'amollissent & se gonflent seulement, tantôt jusqu'à ce qu'ils soient crevés, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la pellicule de ces grains se crève par la grande raréfaction de la substance farineuse. On emploie utilement ces décoctions dans les fièvres ardentes & autres maladies, pour délayer les humeurs épaisses & visqueuses, & pour adoucir & tempérer l'acrimonie des humeurs.

La décoction d'Orge composée se fait

avec les racines de Régliſſe, de Chiendent, de Chicorée ou autres racines apéritives, avec celles de Scorzonère, de Patience, de Bardane, &c; avec les Raiſins, les Jujubes, les Figues, les Dattes, les Graines, & autres, ſelon les différentes indications. Ainſi *Ettmuller* vante dans la pleuréſie une boiſſon faite avec la décoction d'Orge dans laquelle on infuſe des fleurs de Coquelicot ou de Paquerette : dans la petite vérole & la rougeole il fait bouillir de l'Orge avec de la Corne-de-Cerf, avec la racine de Squine dans les fièvres ardentes, & avec la racine de Scorzonère dans les fièvres pétéchiales.

L'Orge mondé, que nous appellons auſſi *Orge grué*, ſe fait avec le plus bel Orge dont on ôte la peau ſous la meule. On en macère dans de l'eau; on le lave, & on le frotte dans les mains pour enlever toute la peau qui eſt reſtée; après qu'il a été écraſé ſous la meule. Enſuite on le met dans un vaiſſeau de terre : on y verſe de nouvelle eau, & on le fait bouillir pendant cinq, ſix, ou ſept heures, juſqu'à ce qu'il ſe change en Crême; & de peur d'interrompre l'ébullition, on verſe de l'eau tiéde, quand il eſt néceſſaire, & on fait bouillir à un feu doux. C'eſt ce qu'on appelle *Orge grué*, parceque la

graine y reste. Mais pour le rendre meilleur quelques-uns y ajoutent dans le commencement du beure frais & un peu de sel sur la fin. Le peuple le mange préparé de cette façon. D'autres, pour le rendre plus agréable, y mêlent des Amandes; & pour rafraîchir, des graines de Melon ou de Courge & beaucoup de Sucre. On fait un grand usage de cette préparation dans le Carême: c'est une excellente nourriture qui produit un bon suc dans la santé & dans la maladie.

L'Orgeat ou *l'Orge passé*, qui étoit la Crême d'Orge des Anciens, se fait de cette manière parmi nous. On prend de l'Orge mondé, on le macère, on le frotte dans les mains, on le fait bouillir pendant sept ou huit heures, & on le pile dans un mortier avec les Amandes douces pelées, & on le passe. Les uns le font plus liquide, d'autres plus épais. Alors on y ajoute du Sucre, on le met dans un plat d'argent, on le fait bouillir légèrement sur le feu, & on le donne à ceux qui se portent bien, aux malades, à ceux qui toussent, qui sont exténués, & on y mêle des quatre grandes Semences froides pour ceux qui ne dorment pas. Quand on le fait bouillir derechef, après l'avoir passé, il devient plus épais & plus nourrissant.

Si on ne le fait pas bouillir, il eſt plus liquide, & fort eſtimé de pluſieurs; mais il nourrit moins. C'eſt pour cela qu'on ne ſe contente pas d'en faire prendre une fois le jour à l'heure du ſommeil, mais deux, trois fois & davantage, en manière de julep. Quelquefois on ajoute du lait ſur la fin de l'ébullition pour le rendre plus agréable, mais alors il ne convient pas à ceux qui ont la fièvre.

Si le malade a beſoin d'une nourriture plus abondante, rafraîchiſſante & humectante, on fait bouillir de l'Orge avec un poulet ou avec du veau; ou bien après avoir laiſſé bouillir long-tems l'Orge dans de l'eau, on y ajoute du bouillon de viande; on le paſſe, & on le prend avec la Crême d'Orge.

On prépare en Allemagne & en Flandre un Orge réduit en des grains ronds, très-blancs, de la groſſeur d'un grain de Millet: c'eſt ce qu'on appelle *Orge perlé*, parce qu'il reſſemble en quelque manière à des perles par ſa figure, ſa groſſeur & ſa blancheur. On le fait avec l'Orge mondé que l'on met ſous une meule ſuſpendue. Cet Orge ainſi préparé n'eſt peut-être pas fort différent de ce que les Anciens appelloient *Crimnus*: car Κρίμνον, ſelon *Galien*, eſt la partie la plus groſſière de

la farine, laquelle ſe trouve la plus groſſe, quand on a briſé l'Orge, qui a échappé à la meule, & que l'on paſſe au travers d'un crible dont les trous ſont grands. Les Allemands en font des bouillies, tantôt avec de l'eau, tantôt avec du lait, & quelquefois avec du bouillon de viande.

℞. Orge entier, ℥ij.
F. bouillir dans de l'eau pure que vous jetterez. Verſez ſ. q. de nouvelle eau, & F. bouillir à un feu doux, juſqu'à réduction à ℔j. Paſſez ſans exprimer. Ajoutez ℥j. de Sucre Roſat ou de quelque Syrop. Donnez au malade pour boiſſon ordinaire, pour appaiſer la toux & le bouillonnement du ſang dans les maladies qui viennent de chaleur.

℞. Orge entier bien lavé, poign. j.
Racine de Chien-dent, de petit Houx, & de Chicorée, ana ℥j.
F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune réduites à ℔iij. Ajoutez ſur la fin feuilles de Piſſenlit, de Scolopendre, ana poign. j.
Régliſſe ratiſſée & pilée, ʒiij.
F. un apozême apéritif, que l'on donnera par verrées de trois heures en trois heures.

℞. Orge mondé, ℥j.
F. bouillir dans f. q. d'eau que l'on rejettera. Verfez ℔iij. de nouvelle eau très-pure, & F. bouillir jufqu'à ce que l'Orge foit amolli ; alors aujoutez Raifins fecs, ℥ß.
Figues graffes, N°. ij.
Régliffe ratiffée & écrafée, ʒij.
F. bouillir pendant un quart-d'heure. Ajoutez fur la fin Capillaire de Canada, fleurs de Coquelicot, & de Tuffilage, ana poign. j.
Laiffez refroidir cette décoction, enfuite paffez-la, & la gardez pour l'ufage. Elle convient pour appaifer la toux, pour adoucir l'acrimonie des humeurs, & pour exciter l'expectoration.

℞. Orge mondé bien lavé. ℥ij.
F. bouillir dans f. q. d'eau très-pure à un feu doux, jufqu'à ce qu'il foit crevé. Paffez, & ajoutez fur ℥viij. de cette liqueur, ℥j. de Sucre, ou ℥jß. de Syrop de Pomme fimple, ou de Guimauve, ou de quelque autre ; ʒj. d'eau de fleurs d'Orange. Donnez le matin à jeun & le foir à l'heure du fommeil, pour adoucir l'acrimonie des humeurs & procurer le fommeil.

℞. Orge mondé lavé, ℔ß.
F. bouillir dans de l'eau de fontaine très-pure, jusqu'à ce quil soit crevé. Passez l'eau au travers de la chausse, & tirez la pulpe ou la moëlle de l'Orge par le moyen du tamis. Faites-la épaissir jusqu'à consistance de bouillie, & renfermez-la dans un vaisseau de verre bien bouché, placé dans un lieu frais, qui ne soit pas fort humide, parce qu'elle se fondroit bien-tôt. Dissolvez deux ou trois cuillerées de cette pulpe dans un bouillon, & faites cuire pendant une demi-heure en forme de panade liquide ou de Crême d'Orge des Anciens. Ajoutez, si vous le jugez à propos, un peu d'eau de fleurs d'Orange. F. prendre au malade deux ou trois fois le jour.

℞. Orge perlé, ou Orge mondé, ℥ij.
F. bouillir avec un morceau de col de veau, ou avec un poulet.
F. prendre la colature en manière de panade liquide, pour nourrir ceux qui sont attaqués de consomption ou de fièvre hectique.

℞. Orge mondé, ℥jß.
F. cuire jusqu'à ce qu'il soit crevé. Ajoutez Amandes pelées, N°. vj.

Graine de Melon, ℥iij.

Pilez dans ℥xvj. de décoction d'Orge. Ajoutez à la colature ℥ij. de Syrop de Guimauve ou de Nénuphar, ʒij. d'eau de fleurs d'Orange. F. une émulsion, que l'on partagera en deux ou trois doses.

La Bière nommée autrefois *Cervoise*, en Latin CEREVISIA & CERVISIA, Ζύθος ou ZYTHUS, *Ægypt. & Græc.* Κοῦρμι, *Diosc.* Οἶνος κρίθινος, *Diod. Sicul.* seu VINUM HORDACEUM, Πῖνος, seu πῖνον, *Athen.* Βρῦτον, *Ejusd.* Βρύτιον, *Hesych.* Φοῦκας, *Sim. Sethi & Arab.* Φοκάδιον, *Alior.* CŒLIA & CERIA, Hispanor. *Plin.* POTUS PELEUSIACUS, *Columellæ;* SABAÏA ILLYRICORUM, *Amm. Marcell.* sont des boissons enyvrantes assez semblables, faites avec l'Orge ou avec d'autres grains; quoique, eu égard à la préparation des grains, à la fermentation, & au mélange des différentes choses, elles soient un peu différentes.

Notre Bière est une boisson faite par la fermentation avec l'eau & le Malt *: elle tient le milieu entre l'eau & le Vin.

* Nous nous servirons du mot de *Malt* avec les Anglois, pour signifier du grain germé & prêt à faire la Bière.

1°. On prépare le *Malt* Βύνη, *Act.* Brasium, *Quorumd.* avec de l'Orge ou du Froment, ou avec tous les deux enſemble, de la manière ſuivante :

On macère l'Orge ou le Froment dans une grande cuve pendant un ou deux jours, juſqu'à ce qu'il commence à s'amollir & à ſe gonfler. Enſuite on laiſſe écouler l'eau par-deſſous : on retire le grain, & on le ſèche un peu ſur des planches étendues ſur terre, pour diſſiper la trop grande humidité. Il reſte encore un peu humide, & on en fait des monceaux de la hauteur d'environ deux pieds, afin qu'il fermente, & qu'il germe, & pouſſe quelques filets ou racines fibreuſes. Quand l'Orge eſt bien germé, la ſubſtance du Malt en eſt plus poreuſe & plus propre à l'infuſion & à l'extraction. Dans le tems qu'il germe, on retourne & on remue tous les jours deux ou trois fois le grain, afin qu'il germe également, & pour empêcher que quelques grains ne ſoient ſuffoqués ou ne pourriſſent par le trop de chaleur, & que quelques autres ne perdent toute leur ſubſtance par les filets qu'ils pouſſent, ou enfin que ceux qui reſtent à la ſuperficie, ne puiſſent germer à cauſe de la froideur de l'air.

Mais de peur que le Malt ne perde ſa force & trop de ſes parties actives par une trop grande germination, on l'expoſe à l'air, & on en fait comme des ſillons peu élevés, & on le ſèche peu-à-peu; ou bien on le met ſur une eſpèce de plancher ſous lequel on fait du feu. On le rôtit à un feu doux; on le remue ſouvent, de peur qu'il ne ſe brûle : car ſi la torréfaction eſt trop forte, la Bière a une ſaveur déſagréable.

2°. On réduit ce Malt mol en une eſpèce de Crême par le moyen de la meule: enſuite on le verſe dans une cuve pleine d'eau très-chaude, & on en met une quantité ſuffiſante, pour que le mélange d'eau & de Malt paroiſſe comme de la bouillie. Alors des hommes forts & robuſtes le remuent de tems en tems avec des inſtrumens de bois plats, juſqu'à ce qu'il paroiſſe de l'écume qui eſt la marque d'une extraction ſuffiſante. Si cette macération ou cette extraction dure trop long-tems, la Bière devient trop épaiſſe, mucilagineuſe, & a bien de la peine à fermenter à cauſe des particules de terre que l'on a extraites en même tems. Enſuite par le moyen d'un couloir de bois placé dans la cuve, on paſſe la liqueur imprégnée de la Crême du Malt : on la tranſporte tout de ſuite dans une chau-

dière, dans laquelle on la fait encore bouillir pendant une demi-heure, une heure & demie, ou pendant quelques heures, afin qu'elle se conserve mieux, après y avoir ajouté quelques poignées de fleurs de Houblon. Bientôt après on verse cette liqueur dans des cuves, afin qu'elle s'y refroidisse. Enfin on verse une livre ou une livre & demie de levain ou de lie de Bière, que l'on ôte exactement avec huit ou dix livres de la décoction susdite placée dans un lieu tiéde : on la couvre avec des couvertures, & on y verse peu-à-peu le reste de la liqueur, afin qu'elle fermente plus commodément. Quand tout cela est fini, on passe la liqueur fermentée, on en remplit des tonneaux; & quand la fermentation est entièrement finie, on les bondonne exactement.

On verse sur le même Malt de nouvelle eau bouillante, on passe la colature, & on fait de la petite Bière.

Plus on fait bouillir la liqueur imprégnée de Malt, plus la Bière est durable, & mieux elle se conserve, proportion gardée. Le Houblon que l'on fait bouillir dans la Bière, sert à la conserver plus long-tems, & à l'empêcher de s'aigrir; ce qu'il produit par sa grande amertume : mais il la rend encore plus savoureuse

& plus ſalutaire. Il atténue les parties viſqueuſes, il déterge & lève des obſtructions que la Bière produit ſouvent. Les Anglois donnent le nom d'*Aile* ou *Hel* à la Bière qui eſt faite ſans Houblon. Si elle eſt forte, elle nourrit beaucoup, elle engraiſſe, & rend pareſſeux. Mais la Bière dans laquelle on met du Houblon, amaigrit, & rend le corps plus vigoureux & plus propre au mouvement.

On ne doit pas conſidérer la Bière comme une ſimple boiſſon propre ſeulement à étancher la ſoif, & à délayer le ſang & les humeurs, mais comme une liqueur alimenteuſe qui contient une eau chargée des parties actives du grain, dévelopées par la fermentation de ſes parties mucilagineuſes, atténuées & miſes en mouvement par la même fermentation. C'eſt pourquoi elle nourrit beaucoup, elle met le ſang en mouvement ; & ſi on en prend une trop grande quantité, elle porte à la tête & enyvre. Elle fournit par la diſtillation beaucoup d'eſprits ardens qui ne ſont pas différens de ceux de l'Eſprit-de-Vin, & beaucoup d'huile & de liqueur acide. Elle contient un ſel eſſentiel ſemblable au tartre, mais plus groſſier & plus enveloppé de parties terreuſes & huileuſes.

Il faut cependant obſerver que les qualités de la Bière ſont différentes à cauſe du grain qu'on emploie, du Malt, de l'eau, de la décoction, & de la fermentation de la ſubſtance, de ſon âge, & des lieux où on la fait, comme l'a fort bien remarqué le ſavant *Conrad Bartholde Behrens*, *in ſelectis Diæteticis.*

En général le grain dont on ſe ſert, doit être bon & bien choiſi; plus il a de vigueur, plus la Bière eſt forte. Si c'eſt du Froment, elle échauffe, elle nourrit beaucoup, & elle engraiſſe; mais en même tems elle rend le ſang plus viſqueux: elle cauſe l'aſthme & la difficulté de reſpirer, elle produit des obſtructions, elle arrête l'urine, elle donne occaſion à la néphrétique; mais cependant elle lâche le ventre. Celle qui eſt faite avec l'Orge, eſt d'un ſuc groſſier, & elle ne nourrit pas tant que celle de Froment; elle eſt plus apéritive, elle déterge, excite les urines, ſur-tout lorſqu'elle eſt houblonnée; elle fortifie alors & échauffe l'eſtomac. La Bière que l'on fait avec de l'Avoine, & qui eſt d'un grand uſage en Pologne, échauffe & nourrit moins; & ſi elle n'eſt pas bien clarifiée, elle eſt très-venteuſe, & elle reſſerre le ventre, elle chaſſe les urines & le calcul: c'eſt pour-

quoi elle eſt d'un fréquent uſage en Angleterre. Celle que l'on fait avec le Seigle, reſſemble au Vin du Rhin, par ſa couleur tirant ſur le verd : elle n'eſt pas déſagréable, elle nourrit beaucoup, mais elle cauſe en même tems des obſtructions, elle arrête l'urine, & rend la reſpiration difficile.

Si le Malt eſt trop torréfié la Bière a le plus ſouvent une ſaveur déſagréable. Le Malt que l'on ſèche ſeulement au ſoleil, ſe corrompt facilement, à moins qu'on ne le garde avec grand ſoin; il donne une Bière plus blanche, mais groſſière & qui cauſe des obſtructions & la difficulté de reſpirer.

Par rapport à l'eau, il eſt évident que la Bière eſt excellente, quand elle eſt faite d'eau de fontaine ou de quelque autre eau ſalutaire. Car plus l'eau eſt légère & ſubtile, mieux elle ſe charge & tire les qualités du grain & du Houblon. La Bière que l'on fait avec de l'eau dormante ou de puits, paroît plus ſavoureuſe à quelques-uns, & elle ne s'aigrit pas ſi facilement. Mais on doit rejetter l'eau trouble, ſalée & corrompue, de peur qu'elle ne puiſſe pas ſe purifier & ſe dépurer aſſez par la décoction & la fermentation, quoique quelques-uns penſent le contraire.

La coction & la fermentation sont aussi d'une grande conséquence, pour que la Bière soit bonne, comme nous l'avons déja dit.

Quant à la substance de la Bière, il y en a de légère & de grossière : dans la première on a employé peu de grain, elle nourrit peu, elle humecte davantage, elle rafraîchit, elle délaye & pénètre tout le corps; c'est pourquoi elle est plus diurétique & plus salutaire. La Bière peut être appellée grossière pour deux raisons; 1°. en ce qu'elle est trouble & pleine de lie : elle est alors crue, elle cause des vents, elle se digère difficilement, elle produit des obstructions, des coliques, la strangurie, & quelquefois le calcul très-subitement, & comme en un instant, & elle épaissit le sang. 2°. Elle est grossière, parce qu'on a employé beaucoup de grain. Cette Bière étant chargée de beaucoup de particules farineuses n'est point propre à délayer le chyle; elle ne convient point à ceux qui usent de beaucoup d'alimens de bon suc, ou qui boivent du Vin; une boisson légère leur convient bien mieux : mais elle convient bien à ceux qui ont l'estomac foible, qui prennent des alimens en petite quantité & peu nourrissans; car elle aide la digestion de l'es-

tomac, elle lui ſert d'aſſaiſonnement, & elle nourrit en même tems : c'eſt pourquoi elle engraiſſe conſidérablement beaucoup de perſonnes.

Pour ce qui eſt de ſon âge, la Bière qui eſt bien clarifiée, ſur-tout celle qui eſt légère, eſt la meilleure ; car quoiqu'elle nourriſſe peu, elle ſe diſtribue cependant facilement : mais celle qui eſt nouvelle, trouble & épaiſſe, augmente les inconvéniens que nous venons de rapporter. Celle qui eſt vieille, & qui commence à s'aigrir, eſt contraire aux nerfs, à l'eſtomac, à la matrice, aux reins & à la veſſie.

La Bière qui eſt faite de grain ſeulement, eſt douce ; & le Houblon la rend amère. La première nourrit beaucoup ; cependant elle ne paſſe pas bien par les urines, & elle produit des obſtructions. La ſeconde échauffe davantage, elle lève les obſtructions du méſentère & des viſcères ; cependant elle porte plutôt à la tête, elle enyvre, & cauſe l'aſſoupiſſement.

La Bière contracte encore différentes qualités, ſuivant les choſes qu'on y mêle quand elle fermente. Ainſi en Hollande on fait de la Bière avec des aromates ; on l'appelle communément *Bottelbier*, c'eſt-à-dire, Bière en bouteille. On en-

remplit des bouteilles, tandis qu'elle fermente encore; & quand on les débouche, elle s'échappe toute en écume. Elle est fort venteuse, & quelques-uns la regardent comme dangereuse : cependant elle n'est pas à rejetter; & pourvû qu'on en prenne avec modération & à propos, elle fortifie très-bien l'estomac, elle aide la digestion, & on la dit utile dans la paralysie. On fait plusieurs espèces de Bière médicinale : en Angleterre celle où l'on met de la Bourrache, est fort usitée; on y mêle encore du Chardon-bénit, du Scordium, des racines de Gentiane, d'Aunée, d'Angélique, & mille autres choses qui lui donnent des saveurs & des vertus différentes.

On pourroit ajouter à ces différences de la Bière celles qui se tirent des pays ou des villes où on la fait; elles sont infinies. Ainsi on estime beaucoup la Bière d'Angleterre. La plus excellente d'Allemagne est celle de Brunswich, & parmi nous celle qui se fait dans le fauxbourg saint Marceau à Paris, & que l'on appelle *Bière des Gobelins*. Mais nous n'avons pas dessein de parler des vertus de chacune en particulier; nous nous sommes déja trop étendus sur ce sujet.

On tire de la Bière un Esprit ardent qui est un peu semblable à l'Esprit-de-

Vin, mais d'une odeur & d'une ſaveur moins agréable, & même âcre, à cauſe de ſon huile empyreumatique, groſſière & âcre dont on a bien de la peine à la dépouiller : c'eſt pourquoi on doit toujours préférer pour l'intérieur l'Eſprit qui eſt tiré du Vin. Les Chirurgiens obſervent auſſi que cet Eſprit de Bière appliqué ſur les plaies eſt moins convenable, à cauſe de ſon acrimonie qui irrite un peu les plaies. On dit que l'Eſprit tiré des grains appliqué extérieurement eſt anodyn ou ſomnifère.

On met la farine d'Orge au nombre des quatre farines réſolutives, qui ſont la farine d'Orge, celle de Fèves, celle de l'Orobe, & celle de Seigle. On leur ſubſtitue quelquefois la farine de Froment, de Lin de Fenu-Grec, & de Lentille. Cette farine appliquée en cataplaſme eſt émolliente, réſolutive, maturative & anodyne ; c'eſt pourquoi on l'emploie ſeule en cataplaſme, ou avec les autres farines réſolutives.

℞. Feuilles de Mauve & de Guimauve, ana poign. ij.
Fleurs de Camomille, de Mélilot,
Sommités d'Anet, ana demi-poign.
F. bouillir dans ſ. q. d'eau juſqu'à pourriture.

Pilez, & ajoutez farine d'Orge, ℥iv.
Huile de Camomille, ʒjß.
F. un cataplaſme réſolutif & émollient.

℞. des quatre farines réſolutives, ℔ij.
F. cuire dans une leſſive légère de farment, enſuite verſez par inclination la leſſive.
Ajoutez à la maſſe farineuſe poudre de fleurs de Camomille, de Mélilot, de Sureau, & poudre de racine d'Iris de Florence, ana ℥ß.
Huile de Camomille, ſ. q.
M. F. un cataplaſme.

S. Pauli aſſure que ſi on fait bouilllr dans du Vinaigre de la farine d'Orge ſèchée au feu, & qu'on ſe lave la bouche avec la décoction paſſée au travers d'un linge, elle adoucit ſouvent les douleurs inſupportables des dents. Ce même Auteur rapporte l'obſervation ſuivante : » Un de mes parens attaqué de violentes » douleurs du calcul & d'une iſchurie « inſupportable, ayant eſſuyé en vain » beaucoup de remèdes, je lui conſeillai » celui-ci. Je pris une quantité arbitraire » de farine d'Orge ſèchée au feu bien pi- » lée, & autant de Houblon, que je fis » frire dans beaucoup de beure, & dont

» je fis un cataplaſme que j'appliquai en-
» tre deux linges ſur le périnée & ſur l'os
» pubis, le plus chaud qu'il put le ſup-
» porter; & dans l'eſpace d'un quart-d'heu-
» re il fut délivré des ſymptomes que
» nous venons de rapporter. J'ai conſeil-
» lé depuis le même cataplaſme, avec
» un heureux ſuccès, à pluſieurs mala-
» des attaqués de la même maladie. «

On ſe ſert d'une décoction légère d'Orge entier pour les gargariſmes & les injections déterſives.

℞. Orge entier, pinc. j.
F. bouillir dans ſ. q. d'eau réduite à ℔j.
Délayez dans la colature Syrop de Mûres ſimple, ℥jß.
Sel de Prunelle, ℈j.
F. un gargariſme.

℞. Orge entier, pinc. j.
Feuilles d'Aigremoine, demi-poign.
Fleurs de Millepertuis, de Roſes rouges, ſommités d'Abſinthe, ana pinc. j.
F. bouillir dans ſ. q. d'eau. Délayez dans ℔j. de la colature de Miel Roſat, ℥j.
F. une injection déterſive & vulnéraire.

On emploie l'Orge mondé dans le

Syrop

Syrop d'Hyssope de *Méjué*, *Collect. Pharm. Penicher.* le *Syrop de Jujubes* de *Charas*, l'*Electuaire lénitif*, les *Trochisques* de *Gordon*; & il entre tout entier dans le *Syrop de Chicorée composé*, du *même Auteur.*

On fait avec l'Orge mondé le Sucre d'Orge & le Sucre tors, que les Arabes appellent *Alphénicum.* Le Sucre d'Orge est une composition jaunâtre, transparente, faite avec le Sucre cuit dans une décoction légère d'Orge, jusqu'à ce qu'il ait assez de consistance pour en faire des bâtons. Le Sucre tors se fait avec de l'eau d'Orge & du Sucre dans une certaine proportion, & cuits de telle sorte qu'il en résulte une masse solide qu'on peut manier sans qu'elle s'attache aux doigts frottés d'huile d'Amandes, & la réduire en fils très-fins ou grossiers, longs ou courts, & le plus souvent tortillés, mais toujours blancs. Ces deux préparations sont fort utiles pour la toux, l'enrouement, la sécheresse de la trachée artère, pour cuire & exciter les crachats, & dans toutes les maladies du poumon & de la poitrine.



HORMINUM.

ORvale, *Toute-bonne*, HORMINUM, ORMINUM, SCLAREA, SCARLEA, ORVALA, ORVALLA, & TOTA BONA, *Off.* SCLAREA, *Tab. Icon.* 373. *I. R. H.* 179. HORMINUM SCLAREA dictum, *C. B. P.* 238. *Raii Hist.* 543. GALLITRICUM SATIVUM, *J. B.* 3. 309. ORVALA, *Dod. Pempt.* 292. SIDERITIS HERACLEA, *Fracastor.* MATRYSALVIA MAJOR, *Quorumd.* GALLI CENTRUM, *Nonnull.*

Sa racine est unique, ligneuse, garnie de plusieurs fibres capillaires, brune, d'une saveur qui n'est pas désagréable, & qui échauffe le palais & la gorge. Sa tige est haute de deux coudées, de la grosseur du petit doigt, quadrangulaire, velue, noueuse, partagée en des rameaux conjugués & en sautoir, remplie d'une moëlle blanche. Ses feuilles sont deux à deux, opposées, portées sur de longues queues; elles sont velues, ridées, gluantes, ovalaires, longues d'un empan, larges d'une palme & demie, amples à leur base, & terminées en pointe, dentelées en quelque manière & crénelées tout-autour, d'une odeur de bouc, garnies de poils

mols, & qui ſont plus petites à meſure qu'elles approchent du ſommet. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles; elles ſont diſpoſées en longs épis & comme par anneaux, d'une ſeule pièce, en gueule, bleuâtres; dont la lèvre ſupérieure eſt grande, longue, coupées en faucille, & cache un piſtille grêle, recourbé, un peu ſaillant, fourchu, accompagné de quatre embryons; & deux étamines garnies de ſommets oblongs: la lèvre inférieure eſt diviſée en trois parties, dont celle du milieu eſt creuſe en cuilleron. Le calyce eſt un godet, en tuyau, cannelé, gluant, partagé en cinq petites pointes, dont trois ſont ſur le dos de la fleur, & deux en deſſous. Les embryons ſont cachés au fond du calyce, à l'origine du piſtille; ils ſe changent en quatre groſſes graines, arrondies, convèxes d'un côté, anguleuſes de l'autre, de couleur rouſſeatre, liſſes & fort polies.

Au ſommet de chaque tige ſont deux feuilles oppoſées, d'une figure & d'une texture bien différente des feuilles inférieures; car elles ſont petites, creuſes, larges à leur baſe, ſans queue, terminées par une pointe, moins ridées & plus fines que celles qui ſont le long de la tige, d'une couleur purpurine. Toute cette

plante a une odeur forte & puante, & une saveur amère ; elle se sème dans les jardins & dans les vergers : elle est toute d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. d'Orvale fleurie, sans les racines, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ʒij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante, & qui étoit un peu acide : ℔iij. ℥vj. de liqueur limpide, manifestement acide & de plus en plus austère : ℥j. gr. liiij. de liqueur limpide, un peu salée, & moins acide : ℥ij. ʒj. gr. xviij. de liqueur brune, empyreumatique, âcre, soit acide, soit alkaline-urineuse, austère & imprégnée de beaucoup de sel volatil-urineux : quelques grains de sel volatil-urineux concret : ℥. ʒv. gr. xxiv. d'huile épaisse comme du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥v. ʒv. laquelle étant calcinée a laissé ℥ij. ʒvj. gr. xx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒß. gr. xxx. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iv. ʒij. gr. xij. & dans la calcination de ℥ij. ʒvj. gr. lij.

Les feuilles d'Orvale ont une odeur qui approche de celle du Citron, vive, pénétrante, qui porte à la tête, & une

ſaveur amère & aromatique : leur ſuc change un peu le papier bleu ; elles paroiſſent contenir un ſel tartareux-ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, ſoit ſubtile, ſoit épaiſſe, & avec de la terre.

L'Orvale eſt connue ſur-tout des Cabaretiers Allemands, dit *Etmuller*, pour falſifier leurs Vins ; car ils ont coutume de changer le Vin du Rhin en un Vin Muſcat par l'infuſion des fleurs d'Orvale & de Sureau.

Tragus aſſure que le Vin dans lequel on met de l'Orvale, & que l'on fait fermenter & bouillir, convient très-bien à l'eſtomac qui eſt froid : il inciſe les phlegmes & les conſume ; il eſt d'un grand ſecours pour les femmes qui ſont froides, ſtériles, & pour guérir les fleurs blanches. Il avoue cependant qu'il eſt nuiſible à la tête à cauſe de ſon odeur très-forte, ſurtout ſi on en fait excès. La graine d'Orvale, dit *Lobel*, cauſe la peſanteur de tête par ſon odeur. On en fait beaucoup d'uſage dans les pays du Nord pour faire de la Bière. Car quand le Houblon eſt rare, ou quand on veut rendre la Bière plus forte, on en met dans les chaudières bouillantes, & on fait une liqueur dont il ne faut pas beaucoup pour eny-

vrer & pour caufer une gaieté qui tient de la folie.

On recommande l'Orvale, foit intérieurement foit extérieurement, pour les fleurs blanches, la fuffocation hyftérique & les coliques. On emploie fes feuilles & fes fleurs en infufion ou en décoction dans l'eau, dans du vin, ou dans des bouillons altérans ; & on fait une Conferve avec les fommités fleuries. On en tire auffi une effence ou une teinture avec l'Efprit-de-Vin que l'on jette plufieurs fois fur les feuilles & fur les fleurs : elle fert pour les mêmes maladies. *Ettmuller* propofe pour les fleurs blanches la décoction d'Orvale avec le Romarin faite dans un vaiffeau bien bouché.

Corbeius, *de morbis Mulierum*, *cap.* 3. *pag.* 83. rapporte qu'une femme guériffoit les fleurs blanches avec l'Onguent fuivant : elle piloit de l'Orvale avec du beurre frais ; & elle laiffoit pourrir ce mélange, enfuite elle le faifoit cuire, & elle le paffoit : elle fe fervoit de cette colature pour oindre les parties de la génération jufqu'au nombril. Elle faifoit auffi manger de cette plante, & guériffoit par-là ces maladies. On a auffi obfervé, dit *Ettmuller*, que ce même

Onguent calme les douleurs qui surviennent après l'accouchement, par les onctions que l'on en fait de la même manière. *Craton* recommande cet Onguent parmi les autres remèdes utiles pour la suffocation de la matrice, & autres semblables maladies spasmodiques : il le faisoit mêler avec de la Gomme Tacamaque, & appliquer sur le nombril. *Ettmuller* assure que l'Orvale appliquée extérieurement est fort utile dans la passion hystérique, & qu'elle ne cède point au Castoréum.

F. Hoffman met l'Orvale parmi les remèdes spécifiques antispasmodiques ; car elle calme & appaise les spasmes des intestins & des parties nerveuses, & elle appaise les coliques. On en fait boire l'eau distillée ou la décoction, ou bien on la fait prendre en lavement. *J. Rai* rapporte que les Anglois font des gâteaux avec des feuilles d'Orvale, des œufs, de la Crême & un peu de farine, que l'on mêle bien & que l'on frit dans la poële. Ces gâteaux sont agréables : on les sert au dessert, & on les recommande pour la foiblesse des lombes, & pour porter à l'amour. Ce même Auteur dit d'après *Schwenckfeldius* que cette plante guérit l'épilepsie. Réduite en poudre &

prise en guise de Tabac, elle fait éternuer, guérit le catarrhe, & purge le cerveau.

On dit que si l'on introduit la graine d'Orvale dans les yeux, elle guérit l'obscurcissement de la vûe, & entraîne les corps étrangers qui y sont entrés : car le mucilage de cette graine étant amolli par la liqueur des yeux, enveloppe ce qui y étoit tombé, & l'entraîne en même tems hors de l'œil. De plus, on tire de cette graine par le moyen d'une liqueur convenable, un mucilage fort utile pour les maladies des yeux : car il adoucit beaucoup l'acrimonie de la lymphe lachrymale.

℞. Feuilles d'Orvale, d'Ortie morte, de Pourpier, de Cerfeuil ; ana poign. j.
Viande de Veau, ℔ß.
F. bouillir s. l. dans s. q. d'eau pour deux bouillons que l'on prendra le matin & le soir pour les fleurs blanches.

℞. Sommités fleuries d'Ortie morte, d'Orvale, & fleurs de Cammomille Romaine, ana pinc. j.
Infusez en manière de Thé dans ℥viij. d'eau bouillante. Adoucissez cette liqueur chaude avec du Syrop de

Lierre terrestre. F. prendre matin & soir pour les fleurs blanches.

On emploie le suc d'Orvale dans l'*Emplâtre Diabotanum* de *M. Blondel*, *Collect. Pharm. Penicher*.

HYOSCYAMUS.

Jusquiame.

ON trouve dans les Boutiques deux espèces de Jusquiame ; la noire, & la blanche.

La Jusquiame noire, *la Hannebane*, HYOSCYAMUS NIGER VULGARIS, JUSQUIASMUS, FABA SUILLA, *Off.* HYOSCYAMUS VULGARIS vel NIGER, *C. B. P.* 169. *I. R H.* 118. HYOSCYAMUS VULGARIS, *J. B* 3 627. HYOSCYAMUS NIGER, *Dod. Pempt.* 450 *Raii Hist.* 711. HYOSCYAMUS FLAVUS, *Fuchs* APOLLINARIS, *Cord.* DENS CABALLINUS, HERBA CUNICULARIS, HERBA CALICULARIS, FABA JOVIS, FABULUM, MANIA, *Quorumd*

Sa racine est épaisse, ridée, longue, branchue, brune en dehors, blanche en dedans. Ses feuilles sont amples, molles, cotonneuses, d'un verd gai, découpées profondément à leur bord, semblables,

en quelque manière à celles de l'Acanthe, mais plus petites, d'une odeur forte, nombreuses, placées sans ordre sur des tiges hautes d'une coudée, branchues, épaisses, cylindriques, couvertes d'un duvet épais. Ses fleurs sont rangées sur les tiges en longs épis, elles sont d'une seule pièce, de la figure d'un entonnoir, divisées en cinq segmens obtus, jaunâtres à leur bord, marquées de quelques veines purpurines, mais d'un pourpre noirâtre au milieu; garnies de cinq étamines courtes, qui portent chacune un sommet assez gros & oblong, & d'un pistille plus long, surmonté d'une tête ronde & blanche; lequel sort d'un calyce velu, oblong, partagé sur les bords en cinq dentelures roides & pointues: le pistille se change en un fruit caché dans le calyce de la figure d'une marmite, à deux loges, sur lequel est placé un couvercle qui se ferme exactement; rempli en dedans de plusieurs petites graines, cendrées, arrondies, ridées, applaties. Toute cette plante a une odeur forte & désagréable, qui appesantit la tête, & qui assoupit: elle est fort commune dans les environs de Paris.

La Jusquiame blanche, HYOSCYAMUS LEUS, *Off.* HYOSCYAMUS ALBUS MAJOR

vel tertius Dioscoridis, & quartus Plinii. *C. B. P.* 169. *I. R. H.* 118. HYOSCYAMUS ALBUS, *J. B.* 3. 627. *Dod. Pempt.* 451. HYOSCYAMUS CANDIDUS, *Trag.* 134.

Elle diffère de la précédente par ses feuilles qui sont plus molles, plus petites, moins sinuées, garnies d'un duvet plus épais & plus blanc : ses tiges sont plus courtes, moins branchues : ses fleurs sont blanches, plus petites ; ses graines sont aussi plus blanches. Elle vient d'elle-même dans le Languedoc ; on la sème dans nos jardins.

On emploie à l'extérieur les feuilles, les fleurs & les graines de l'une & de l'autre : mais pour l'intérieur, on n'emploie que ses graines. Quelques-uns soupçonnent que la noire est plus venimeuse : c'est pourquoi ils la rejettent entièrement, & ne se servent que des graines de la blanche. Mais cependant presque tous les Parisiens, les Allemands & les Anglois emploient la noire.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de feuilles & de sommités fleuries de Jusquiame, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥iv. ʒj. gr. xlviij. de liqueur limpide, d'une saveur d'herbe, un peu puante, obscurément salée, & obscurément acide : ℔ij. ℥xv. ℥ij. gr. lxvj. de

liqueur manifestement acide & de plus en plus, un peu austère : ℥j. gr. xij. de liqueur rousse, légèrement empyreumatique, fort acide, âcre, austère, obscurément alkaline & urineuse : ℥ij. gr. xij. de liqueur rousse, imprégnée de beaucoup de sel volatil urineux : ʒj. gr. xij. de sel volatil-urineux concret : ℥j. ʒvij. gr. xxxvj. d'huile épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥v. ʒiv gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. ʒij. gr. xxxvj de cendres, blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ʒj. gr. xxxvj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ʒij. gr. lxvj. & dans la calcination de ℥iij. ʒij.

De ℔v. de graines fraîches de Jusquiame distillées à la cornue, il est sorti ℥iv. ʒiij. gr. xxxvj. de liqueur limpide presque sans odeur, obscurément salée : ℥v. ʒv. de liqueur limpide, obscurément salée & obscurément acide : ℥j. ʒj. gr. xxxvj. de liqueur rousse, un peu acide & austère : ℥xiij. de liqueur rousseatre, imprégnée de sel volatil-urineux : ℔j. ℥v. ʒj. gr. liiij. d'huile épaisse comme du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la

cornue, pesoit ℔j. ℥x. ʒij. laquelle étant calcinée, pendant 12. heures, a laissé ℥v. ʒij. de cendres grises, dont on a tiré par la lixiviation gr. xxxvj. de sel fixe & salé, mêlé avec une substance terreuse & talqueuse. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ix. ʒj. gr. xviij. & dans la calcination de ℔j. ℥iij. ʒiij.

Les feuilles de Jusquiame ont une saveur fade, & étant froissées dans les mains elles répandent une odeur puante : leur suc rougit le papier bleu. Ses racines sont douceâtres, & de la saveur des Artichauts. Cette plante paroît contenir un sel essentiel ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile épaisse & puante. Ses graines ont une saveur un peu gluante, & une odeur narcotique & désagréable : elles contiennent une huile, soit subtile, soit grossière, puante & fort narcotique, susceptible de beaucoup de raréfaction & d'expansion, unie avec un sel ammoniacal.

La Jusquiame appliquée extérieurement est fort émolliente & résolutive. Soit qu'on l'applique à l'extérieur, soit qu'on la prene intérieurement, elle fait dormir, appaise la douleur, adoucit l'acrimonie des humeurs, comme fait le Pavot. Mais elle trouble beaucoup l'esprit, & cause des rêves ridicules, pleins de fan-

tômes & d'extases ; & en particulier elle dispose aux querelles & aux altercations, sur-tout dans les tempéramens bilieux : en quoi elle diffère de l'Opium & des Pavots, qui procurent souvent le sommeil & l'assoupissement sans aliénation de l'esprit.

Cette plante excite du trouble dans l'ame, de quelque manière qu'on en use, soit qu'on en prenne les racines, les feuilles & les graines intérieurement ; soit qu'on les fasse bouillir, & qu'on en donne la décoction en lavement ; soit qu'on les fasse rôtir, & qu'on en tire la fumée par les narines : & même elle nuit par la seule exhalaison de ses particules mises en mouvement par la chaleur de l'air. On trouve dans les Auteurs beaucoup d'Observations qui font voir sa qualité venimeuse. Nous en rapporterons ici quelques unes, afin qu'on connoisse mieux la nature & le caractère de ce poison.

On lit dans *Scribonius Largus*, c. 181. une Histoire mémorable sur la Jusquiame. » Ceux, dit-il, qui boivent de l'eau de » cette plante, ont la tête pesante & les » veines distendues ; ils perdent la raison, » & se laissent aller à des altercations ; (& » c'est de là qu'est venu le nom d'*Altercum* » qu'on lui donne :) ensuite ils s'assoupis-

» & sont privés de tous leurs sens, & » leurs membres deviennent livides «.

Il faut cependant remarquer en passant que *Altercum* est un ancien mot Arabe, comme *Pline* l'observe, & qu'il ne vient pas du verbe latin *altercari*, qui signifie *quereller*, *contester*.

Wepfer, *Tractatu de Cicutâ aquaticâ*, rapporte l'Observation suivante sur les racines de Jusquiame que l'on avoit mangées. Le 25. Mars 1649. on servit pour la collation des RR. PP. Bénédictins du Convent de Rhinow, de la salade qui devoit être de Chicorée blanche. Il étoit venu de la Jusquiame dans la plate-bande de Chicorée. Le Jardinier arrache ces deux plantes & les sépare l'une de l'autre. Un domestique ignorant les porte pêle-mêle à la cuisine; on les cuit, & on les sert à table. Ce mêt auquel on n'étoit point accoutumé, & ces racines grosses & grasses excitent l'appetit d'un chacun. Les Religieux & les domestiques en mangent avec beaucoup d'avidité. Enfin on va se coucher à l'heure ordinaire. Mais bientôt les symptômes du poison commencèrent à paroître. Les uns étoient attaqués de vertige; les autres avoient la langue & les lèvres brûlantes, le gosier sec; quelques-uns éprouvoient des douleurs

cruelles dans les entrailles, & un mal-aise dans toutes les parties de leur corps. Il y en eut un qui voulut faire usage de gargarisme pour appaiser le feu de sa gorge ; mais sa langue étoit brûlée comme si elle eût été dans une poële à frire, & il ne reçut aucun soulagement.

Quand l'heure de minuit fut venue, & qu'il fut question d'aller à Matines, on vit une métamorphose déplorable dans quelques-uns. Il y en eut un qui parut tellement attaqué du transport, & si foible qu'il fallut lui administrer les Sacremens comme à un homme désespéré. Un autre paroissoit casser des Noix, & les jetter à de la volaille d'une main, tandis qu'il chassoit les paons de l'autre, en marmotant quelques paroles entre ses dents. Celui-ci embrassoit un fourneau qui étoit dans sa cellule, comme s'il eût voulu grimper à un arbre. L'un se tenoit les flancs avec les deux bras ; & courbé de tout son corps, il s'écrioit que son ventre alloit crever.

Parmi ceux qui étoient allé au Chœur pour dire Matines, les uns ne pouvoient ni lire, ni ouvrir les yeux, ou bien ils entremêloient quelques versets & quelques paroles qui n'étoient point de l'Office du jour ; de sorte qu'on fut obligé

d'en renvoyer un ou deux. Quelques-uns voulant prier Dieu en particulier, en ouvrant leur livre croyoient voir une armée de Myrmidons, & les lettres de leurs livres changées en fourmis, qu'ils s'imaginoient voir courir de tous côtés sur leurs pupitres ; de sorte qu'ils ne pouvoient pas même assembler une syllabe pendant quelque tems, bien loin de pouvoir assembler un mot ou un verset entier.

Le matin ce fut un spectacle ridicule de voir un Frere tailleur qui vouloit travailler ; il étoit assis sur son établi : il n'y voyoit pas, & ne pouvoit enfiler son aiguille ; & quand elle fut enfilée par son apprentif, elle lui parut avoir trois pointes ; & au lieu de coudre son drap, il se piquoit à chaque coup ou les doigts ou les genoux, & se mit tout en sang. Un petit nombre de ceux qui s'etoient apperçu de la différence du goût, laisèrent les grosses racines, & ne mangèrent que les petites, & ils conservèrent leur bons sens. Telle fut la manière dont quelques-uns furent agités jusqu'au jour, sans savoir l'origine de ce désordre. Mais comme ce mal étoit commun, on jugea qu'il venoit de la cuisine. Enfin après avoir bien cherché, on reconnut la méprise du jeune domestique.

On envoya de grand matin chercher un Médecin à Schafouſe, qui les trouva encore dans leur manie ; & leur ayant fait boire de l'Eau diſtillée de Genièvre, il adoucit ou guérit ce mal cruel. Il félicita ces Religieux de ce qu'on avoit mêlé ces racines de Juſquiame avec celles de Chicorée, & de ce qu'on avoit un peu diminué leur mauvaiſe qualité en les aſſaiſonnant avec de l'huile, du ſel & du vinaigre ; car ſans cela ils auroient tous péri. Après ſon départ preſque tous les Religieux commencèrent à ſe mieux porter. Cependant l'un d'entr'eux qui avoit mangé beaucoup de racines de Juſquiame, s'eſt plaint qu'il lui en étoit reſté un obſcurciſſement dans la vûe, de ſorte qu'il étoit obligé de ſe ſervir de lunettes, au lieu qu'il avoit la vûe fort bonne auparavant. Tout ceci eſt tiré de *Wepfer*

Simon Scultzius, *Ephem. Nat. Cur. ann.* 4. & 5. *Dec. prima. Obſerv.* 124. raconte que quatre jeunes écoliers & leur cuiſinière ayant mangé par mégarde des racines de Juſquiame & de Panais bouillies avec de la viande de bœuf, avoient eu l'eſprit fort troublé & fort aliéné ; ils étoient devenus comme furieux ; & d'abord ils s'étoient querellés, & enſuite battus avec tant d'acharnement, que ſi

on ne les eût séparés par force, ils se seroient peut-être tués : ils faisoient des gestes ridicules, & étoient remplis d'imaginations singulières. Cependant ils furent guéris par des remèdes convenables.

On lit dans les mêmes Ephémerides, *Dec. tertia*, *ann.* 9. & 10. *p.* 178. *in Appendice*, l'Observation d'un délire causé par un lavement dans lequel on avoit fait bouillir des feuilles de Jusquiame ». Un » Prêtre âgé de 61 ans étoit attaqué d'un » asthme qui venoit d'une cachéxie scor- » butique, joint à une enflure œdémateu- » se des pieds ; & tourmenté habituelle- » ment de grandes douleurs scorbutiques, » soit de néphrétique, soit du bas ventre. » *Ettmuller* & d'autres Médecins lui pres- » crivirent un lavement avec de la Téré- » benthine, des poudres carminatives & » une demi-poignée de feuilles de Jus- » quiame ; le tout bouilli dans du lait. Peu » de tems après il met son surplis sur sa » chemise ; & ayant une Bible à la main, « il va à l'Eglise pour y faire un sermon. » Les assistans ont bien de la peine à le » retenir, il se met en fureur, il dispute » contr'eux ; quoique d'un caractère tran- » quille & sans colère, peut s'en fallut » qu'il ne blessât avec des armes dont il » s'étoit saisi, l'un de ceux qui vouloient

» le retenir. Enfin on le remit dans son » lit, sa fureur se passa bien vîte ; mais son » délire dura plus long tems : le lave- » ment qu'on lui avoit donné, avoit causé » ce désordre ; on fut obligé de lui en » donner un plus âcre, pour faire rendre » le premier, qui fut accompagné de » matières dures qu'il retenoit depuis » trois jours. Son délire cessa comme en » un instant, & il rendit dans l'espace » de deux heures deux calculs qui ve- » noient des reins.

Dioscorides rapporte qu'on a observé de son tems qu'un lavement de feuilles de Jusquiame bouillies, donné dans l'ulcération du colon, avoit produit la folie.

On lit dans les mêmes Ephémérides une autre Observation, d'une aliénation de l'esprit avec des débats & des contestations causées par la vapeur de la décoction de feuilles de Jusquiame. » Une Dame âgée de 78. ans étoit atta- » quée d'une néphrétique scorbutique » bâtarde, habituelle, & en même tems » de douleurs du bas-ventre & de jam- » bes très-opiniâtres. Pour appaiser ces » douleurs, on lui conseilla de remplir » trois petits sacs de deux poignées de » Jusquiame, de fleurs de Camomille, » de Sureau & de bouillon blanc, de ra-

» ſines de Guimauve & de bayes de
» Genièvre, & de les appliquer ſur le
» ventre & ſur les deux jambes. On les
» appliquoit fort chauds par l'ordre de
» la malade; & dès que la chaleur étoit
» un peu diminuée, on les trempoit dans
» cette décoction bouillante pour les ap-
» pliquer de nouveau. La malade déli-
» roit un peu & de tems en tems, en
» dormant; mais les deux ſervantes âgées
« de 15 & 18 ans, qui étoient chargées
» de chauffer ces ſacs & de les appliquer,
» furent bien plus incommodées : elles
» étoient yvres, elles vomiſſoient ſou-
« vent; elles ſe querelloient, s'arrachoient
» les cheveux, ſe déchiroient le viſage
» avec les ongles, de ſorte que les domeſ-
» tiques eurent bien de la peine à les ſé-
» parer. La paix qu'on les obligeoit de
» garder par menaces, ne duroit pas
» long-tems; car toutes les fois qu'elles
» renouvelloient les fomentations avec
» les ſacs, le combat recommençoit à
» peu près comme les coqs qui ſe bat-
» tent, elles s'attaquoient mutuellement
» par des menaces & des paroles ridicules,
» & couroient enſuite l'une ſur l'autre.

On trouve dans le même endroit une Obſervation d'une bien plus conſidérable aliénation d'eſprit avec fureur, cauſée

par la fumée des graines de Jusquiame.
» Chez un Apothicaire de Dresde, un
» apprentif avoit mis de la graine de
» Jusquiame pilée & renfermée dans du
» papier, sur un fourneau de sable chaud.
» En moins d'une demi-heure le papier
» commença à noircir, à cause de la trop
» grande chaleur du sable : peu-après il
» s'alluma; & la graine de Jusquiame étant
» aussi allumée, remplit le laboratoire
» de fumée, & donna lieu à des querelles
» tragiques, à des gestes ridicules & des
» imaginations singulières. En voulant
» tirer cette graine enflammée avec trop
» de promptitude, la fumée s'augmenta,
» & il s'éleva entre le premier garçon &
» l'apprentif qui étoient dans le labora-
» toire, des querelles accompagnées de
» paroles outrageantes, & un si grand
» bruit, que le premier garçon, qui
» d'ailleurs n'étoit pas sujet à la colère,
» ayant jetté l'apprentif par terre, le
» traînoit par les cheveux, le meurtrit
» de coups ; & il l'auroit assommé, si on
» ne les eût séparés par force. Le reste du
» jour celui-ci fut tourmenté de vertige
» & de fréquens vomissemens, & la nuit
» suivante il délira comme s'il eût été
» yvre, faisant des gestes ridicules. Il fut
» attaqué de vertige pendant quinze

» jours. Le premier garçon fut attaqué de » vomiſſemens & de déjections fréquen- » tes ; il fit des geſtes abſurdes, comme » en feroit un bouffon : il danſoit & » chantoit des chanſons d'amourette & » profanes, &c. Il délira le reſte du jour » & la moitié de la nuit. Depuis ce jour » il fut malade d'eſprit & de corps pen- » dant quelques ſemaines ; il ſe plaignit » de vertige, de maux de tête ; il dor- » moit beaucoup. Enſuite il parut ſe » mieux porter pendant quelque tems. » Mais peu de tems après il négligea ſa » guériſon ; il n'étoit pas trop maître de » lui-même, & il mena une vie triſte pen- » dant pluſieurs années, & ſon délire » revenoit de tems en tems. »

Chriſt. Fréderic Garmannus rapporte, *Ephem. Germ. ann.* 7. & 8. *Decur.* III. *p.* 106. que les exhalaiſons de graines de Juſquiame renfermées dans un poële produiſent le même effet ; ce qu'il prouve par l'Obſervation ſuivante. » Un » ouvrier en étoffes de laine avoit vécu » dans une bonne union pendant quel- » ques années avec ſa femme, & leur » amour étoit réciproque : mais tout-à- » coup ils changèrent de langage, & » pleins de colére ils ſe maudiſſoient l'un » l'autre, juſqu'à en venir quelquefois

» aux coups : & quoique fort unis, ils
» changeoient bien-tôt, ſur tout lorſqu'ils
» étoient renfermés dans leur poële ; ils y
» étoient comme ſaiſis de rage : d'abord
» ils ſe querelloient, enſuite ils en venoient
» aux coups & aux bleſſures. Quand ils
» étoient hors de leur poële, ils gémiſ-
» ſoient ſur leur ſort, & leurs voiſins
» étoient fort conſternés de les voir ainſi
» diviſés. Ceux qui furent plus curieux,
» ſoupçonnant qu'il y avoit-là quelque
» enchantement magique, ſe déterminè-
» rent à fouiller dans tous les coins &
» recoins de la maiſon & du poële. Ils
» trouvèrent au haut du métier qui étoit
» dans le poële, une grande quantité de
» graines de Juſquiame enveloppée dans
» du papier. Dès qu'ils l'eurent ôté, la
» tranquillité de l'eſprit revint ; les que-
» relles, les murmures & la colère diſ-
» parurent. »

On voit évidemment par les exemples que nous venons de citer ; que l'uſage de la Juſquiame, ſoit intérieurement, ſoit extérieuremeut, n'eſt point ſûr. Cependant pluſieurs Médecins de grande réputation en ont recommandé la vertu dans pluſieurs maladies. *Craton*, *Fortis*, *Helidæus*, *Heurnius*, *Platerus*, en ont vanté la graine comme un remède très-efficace,

efficace, sur-tout pour le crachement de sang : ils la donnent à la dose de ℈ß. jusqu'à ℈j. seule ou mêlée avec d'autres remèdes convenables.

℞. Graines de Jusquiame & de Pavot blanc, ana ʒij.
Vieille Conserve de Roses rouges, ℥ij.
M. F. un Electuaire, dont on prendra la grosseur d'une Muscade, ou ʒj. pour chaque prise une ou deux fois le jour.

℞. Graines de Jusquiame & de Pavot blanc, ana ʒij.
Corail rouge, Terre sigillée, Bol d'Arménie, Pierre Hématite pp. ana ʒß.
Vieille Conserve de Roses, ℥ij.
Pilez avec s. q. de Syrop de grande Consoude. F. un Electuaire, dont la dose est ʒij. matin & soir.

On emploie assez souvent les graines & la racine de Jusquiame pour les catarrhes séreux & âcres, qui tombent de la tête dans la poitrine.

℞. Graines de jusquiame & de Pavot blanc, ana ʒß.
Terre du Japon, Oliban, Myrrhe, ana ℈j.
Safran en poudre, ℈ß.
Jus de Réglisse d'Espagne, ʒj.

Sucre fin, ʒß.

Mucilage de Gomme Adragant, ſ. q.

M. F. de petites paſtilles, dont on en mettra une de tems en tems dans la bouche, & que l'on avalera peu-à-peu.

Théodore Turquet de Mayerne, vante comme un excellent remède la graine de Juſquiame contre l'épilepſie; on en prend pendant 40. jours & plus, en commençant par vj. ou viij. grains, & en montant par dégré juſqu'à ℈j. ou gr. xxiv. le matin à jeun, dans une cuillerée de ſuc de Joubarbe récemment exprimé. Cependant je crains que la graine de Juſquiame, en émouſſant le ſentiment des nerfs, ne ſoit plutôt un remède palliatif, qu'un véritable remède curatif.

Malgré tout ce que tant de célèbres Médecins peuvent dire des vertus ſalutaires de la Juſquiame; ce que nous venons de rapporter, faiſant voir évidemment que toutes ſes parties ſont quelquefois nuiſibles; on doit conclure qu'il n'en faut point du tout faire uſage à l'intérieur, ou du moins très-peu, & avec une très-grande précaution, & que l'on doit s'en abſtenir dès que les grands ſymptomes ſont appaiſés, ou lorſqu'on s'apperçoit de l'aliénation de l'eſprit ou

de quelque engourdiſſement des ſens.

La Juſquiame appliquée extérieurement eſt rafraîchiſſante & émolliente : elle réſout puiſſamment, & appaiſe les douleurs. *Ettmuller* recommande fort un cataplaſme fait de feuilles de Juſquiame pour appaiſer les douleurs ſcorbutiques, en quelqu'endroit qu'elles ſoient.

On emploie les feuilles & les graines de Juſquiame, ou ſeules, ou mêlées avec d'autres remèdes dans les *cataplaſmes anodyns & réſolutifs*, pour adoucir & réſoudre les tumeurs douloureuſes & inflammatoires.

℞. Feuilles de Juſquiame, de Mandragore, de Morelle, ana poign. ij.
Graines de Juſquiame & de Pavot blanc pilées, ana ℥j.
F. bouillir dans ſ. q. de lait de vache.

Paſſez la pulpe au travers du tamis, & ajoutez-y Safran en poudre, ʒß.
Jaunes d'œufs, N°. ij.
F. un cataplaſme anodyn & réſolutif.

Quelques-uns preſcrivent des fomentations ou des cataplaſmes faits de feuilles de Juſquiame, pour appaiſer les douleurs de la goutte. Mais ces ſecours ne

ſont guères ſûrs : ils ſont bien capables d'aſſoupir la douleur, mais ils n'en peuvent détruire la cauſe & la chaſſer hors du corps. Ces mêmes feuilles amollies ſous la cendre chaude, étant appliquées ſur les mammelles, en diſſolvent le lait grumelé. *Tabernæmontanus* fait piler les graines de Juſquiame avec du Vin, & appliquer ſur les mammelles des femmes nouvellement accouchées, pour en détourner le lait.

Quelques-uns pour guérir les démangeaiſons incommodes & les engelures des pieds & des mains, les expoſent à la fumée des fruits ou des graines ſeulement de Juſquiame, que l'on fait brûler ſur les charbons ; & *M. Tournefort* obſerve que la lymphe épaiſſie ſous la peau en ſort, ſous la figure de petits vermiſſeaux, quand on la preſſe avec les doigts.

Les charlatans vantent beaucoup la fumée de graine de Juſquiame jettée ſur les charbons ardens, pour les maux de tête & de dents. Quoique cette fumée ait une odeur inſupportable, on la reçoit dans les narines & dans la bouche par le moyen d'un entonnoir ; ce qui chaſſe les vers qui naiſſent quelquefois dans le nez ou dans les dents ; & ils les font cracher dans un baſſin plein d'eau, afin qu'on les

voye mieux. Mais *Matthæus Jacobæus in Actis Hafnienſibus*, T. 1. *Obſ.* 14. *p.* 209. obſerve que cette fumigation eſt nuiſible. » Une ſervante (dit-il) tour- » mentée depuis long-tems par un cruel » mal de dents jetta, par le conſeil d'un » jeune homme, de la graine de Juſquia- » me ſur les charbons ardens, & elle en » reçut la fumée dans la bouche par le » moyen d'un entonnoir; ce qui fit ſortir » ſur le champ de la cavité de la dent » plus de cinquante vermiſſeaux extrê- » mement petits, à peine de la groſſeur » d'un fil, qui moururent bien-tôt en ſe » tortillant. La douleur fut à la vérité » appaiſée, mais depuis ce tems cette » fille fut attaquée & tourmentée aſſez » long-tems de vertige, de ſtupidité & » de foibleſſe de tête; de ſorte qu'elle fut » plus incommodée de ce remède, qu'elle » n'en fut ſoulagée. »

Dans l'uſage de la Juſquiame, ſoit intérieur, ſoit extérieur, il faut apporter les mêmes précautions que pour les autres narcotiques, & ſur-tout de l'Opium. On peut les lire au chapitre de *l'Opium*.

Si l'on a fait prendre de la Juſquiame par imprudence ou par malice, & qu'elle commence à exercer ſes qualités nuiſibles, il faut preſcrire auſſi-tôt un vomi-

tif, ensuite recourir aux antidotes des narcotiques, qui sont les acides, que tous les Médecins conviennent être très-propres pour réprimer les mauvaises qualités de la Jusquiame. Enfin il faut fortifier l'estomac & le cerveau par quelques remèdes stomachiques & céphaliques.

On emploie les feuilles de Jusquiame dans l'*Onguent Populeum* de *Nicolas d'Aléxandrie*, & ses graines dans l'*Antidote* appellé *Requies Nicolai Myrepsi*; dans le *Philonium Romain* de *Nicolas d'Aléxandrie*, dans le grand *Philonium* de *Charas*, le *Tryphera magna*, les *Pilules de Cynoglosse* du même Auteur, & les *Trochisques d'Alkékenge.*

HYPERICUM.

Mille-pertuis, HYPERICUM, HYPERICON, PERFORATA, & MILLEFORA, *Off.* HYPERICUM VULGARE, *C. B. P.* 279. *I. R. H.* 254. HYPERICUM VULGARE, sive PERFORATA caule rotundo, foliis glabris, *J. B.* 3. 381. HYPERICON, *Dod. Pempt.* 76. *Raii Hist.* HERBA PERFORATA, *Trag.* ANDROSÆMUM MINUS, *Gesn.* ASCYRON, *Cord.* FUGA DÆMONUM, *Quo-*

tumd. HERBA SOLIS, & RUTA SOLIS PERFORATA, *Nonnull.*

Sa racine eſt ligneuſe, fibreuſe & jaunâtre. Ses tiges ſont nombreuſes, roides, ligneuſes, cylindriques, rougeatres, branchues, hautes d'une coudée & plus. Ses feuilles naiſſent deux à deux, oppoſées, ſans queues, longues d'un demi-pouce & plus, larges de trois lignes, liſſes, veinées dans toute leur longueur; & qui étant expoſées au ſoleil paroiſſent percées d'un grand nombre de trous, d'où lui vient le nom de PERFORATA. Mais ces points tranſparens ne ſont autre choſe que des véſicules remplies d'un ſuc huileux; d'une ſaveur aſtringente & une peu amère, & qui laiſſe de la ſècchereſſe ſur la langue. Ses fleurs ſont en grand nombre à l'extrémité des rameaux; elles ſont en roſe, compoſées de cinq pétales jaunes, pointus des deux côtés, & dont le milieu eſt occupé par quantité d'étamines garnies de ſommets jaunâtres. Le calyce eſt à cinq feuilles: il en ſort un piſtille gros, à trois cornes, lequel occupe le centre de la fleur, & qui ſe change quand la fleur eſt tombée, en une capſule partagée en trois loges, remplies de menues graines, luiſantes, oblongues, d'un brun noirâtre, d'une ſaveur amère, réſineuſe,

d'une odeur de Poix. Les fleurs & les sommets remplis de graines étant pilés répandent un suc rouge comme du sang. Cette plante vient en abondance dans les champs & les bois des environs de Paris : ses feuilles, ses fleurs & ses graines sont d'usage.

Dans l'Analyse Chymique, de ℔v. de la plante entière fleurie, sans les racines, distillées au B. V. il est sorti ℔ij. ℥iv. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur agréable, obscurément acide, contenant un peu d'huile essentielle : ℔j. ℥j. ʒij. de liqueur limpide, manifestement acide, un peu austère. La masse noire qui est restée, étant distillée à la cornue, a donné ℥vj. ʒv. de liqueur rousse, légèrement empyreumatique, acide, austère, un peu salée : ʒiv. gr. xxxvj. de liqueur brune, empyreumatique, remplie de beaucoup de sel volatil-urineux : ℥iv. ʒj. gr. l. d'huile essentielle, soit tenue, semblable à l'huile de Térébenthine, soit grossière, & de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥xj. ʒiv. laquelle étant calcinée au creuset pendant 18. heures, a laissé ℥j. gr. lx. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ℥ij. gr.

lj. de sel fixe un peu alkali. La perte des parties dans la distillation à été de ℥iij. ʒvj. gr. lviij. & dans la calcination de ℥x. ʒiij. gr. xij.

Les feuilles du Mille-pertuis ont une saveur styptique, un peu salée & un peu amère. Ses fleurs & ses graines pilées répandent une odeur agréable de Résine ; & elles donnent un suc rougeatre. Cette plante contient beaucoup d'huile essentielle, semblable à l'huile de Térébenthine. Car les points transparens de ses feuilles que l'on prend mal-à-propos pour des trous, les points noirs que l'on découvre sur les bords de ses pétales, & les tubercules que l'on découvre sur la superficie des fruits, sont autant de vésicules remplies de cette huile essentielle. Le Mille-pertuis paroît donc contenir un sel essentiel vitriolique ammoniacal, uni intimement avec de l'huile, soit subtile cachée dans ces vésicules, soit grossière.

Le Mille-pertuis ordinaire est d'un grand usage & sert beaucoup dans plusieurs maladies. Il tient le premier rang parmi les plantes vulnéraires. C'est pourquoi son principal usage est pour mondifier & consolider les plaies & les ulcérations, soit internes, soit externes ; il guérit le crachement & le pissement de sang, il

résout le sang grumelé, il excite les régles & les urines, & chasse les calculs & le gravier ; il tue les vers, & on le recommande fort dans la passion hystérique, la mélancholie, la maladie hypochondriaque, la manie & l'aliénation de l'esprit. On dit qu'il secourt ceux qui passent pour être possédés ; c'est pourquoi on l'appelle FUGA DÆMONUM, non pas parce que les Démons s'enfuient à la vûe de cette plante, mais parce qu'elle est utile à ceux qui sont parvenus au point de mélancholie & de manie, qu'ils passent pour possédés ; car nous n'avons point vû de vrais possédés. On emploie le plus souvent les sommités fleuries, infusées ou bouillies dans de l'eau ou dans du Vin, à la dose de poign. j. On en prescrit quelquefois les feuilles & les graines à la dose de ʒj. seules, ou mêlées avec d'autres vulnéraires.

Ettmuller assure que les sommités fraîches de Mille-pertuis n'ont point leurs pareilles, quand il s'agit de remède vulnéraire ou diurétique ; c'est pourquoi il les recommande fort en décoction, ou seules, ou avec de l'Aigremoine, dans les maladies & les ulcères des reins ou de la vessie, & sur-tout dans la dysurie. Cette même décoction, selon cet Auteur, gué-

rit le pissement de sang, & résout le sang grumelé. Il vante encore un Electuaire fait avec les graines de Mille-pertuis & la Conserve de Violette ou de Mauve, ou de Roses, comme un grand spécifique pour préserver de la néphrétique, si on en prend la grosseur d'une Charaigne deux fois la semaine. On dit que la décoction de cette plante, selon que le rapporte *J. Rai*, étant prise pendant longtems, chasse le calcul des reins.

La Teinture des fleurs de Mille-pertuis, ou seule, ou avec celle de Mouron, est fort vantée par plusieurs dans la manie & & les maladies mélancholiques. *André Tentzelius*, *in Exegesi Chimiatricâ ad Angeli Salæ opera*, décrit ainsi cette Teinture.

℞. Sommités fleuries de Mille-pertuis pilées, q. v.

Macérez dans l'Esprit-de-vin pendant 8 jours dans un vaisseau bouché. Exprimez la liqueur qui sera rouge comme du sang. Séparez de la lie la partie la plus pure, en versant par inclination. Tirez par la distillation la plus grande partie de l'Esprit-de-vin; de sorte qu'il reste une liqueur ou une teinture épaisse, qui est un Baume très-précieux.

Ange Sala mêloit ℥ij. de ce Baume, & ℥jß. de Sucre dans ℔j. d'Eau distillée de feuilles de Mille-pertuis ou de Bétoine ; & après l'avoir bien dissout, il donnoit deux, trois ou quatre cuillerées de ce mélange matin & soir aux maniaques, aux mélancholiques, aux hypochondriaques, & à ceux dont l'esprit étoit aliéné sans cause manifeste, ou qui avoient perdu tout-à-coup l'entendement. Il assure que par le moyen de ce remède il en a rétabli un grand nombre. Il observe cependant qu'il faut secourir promptement ces maladies, & avant que le mal ait produit de profondes racines, & avant que la raison soit entièrement abolie. *Thomas Bartholin*, *in Actis Hafniensibus*, recommande comme un excellent remède approuvé par l'expérience, les fleurs de Mille-pertuis infusées dans l'Esprit-de-Vin, pour chasser les vers. *Camérarius* assure que le suc exprimé de ces mêmes feuilles chasse les vers. *Schroder* dit aussi, mais avec trop de superstition, que le Mille-pertuis chasse les vers, si on le cueille dans le tems de l'Exaltation de la Ste Croix, & que sans cela il n'a pas cette vertu.

℞. Sommités fleuries de Mille-pertuis & de Verge d'or, ana poign. j,

Racine de grande Consoude coupée par tranches, ℥ß.
Rapure de Corne de Cerf, ʒij.
F. bouillir dans ℔iij. d'eau de Forgeron réduites à ℔ij. Délayez dans la colature Syrop de Lierre terrestre ou de Consoude, ℥jß.

F. un apozême vulnéraire, que l'on prendra à des intervalles convenables dans les hémorrhagies & dans les ulcérations des reins ou des intestins.

℞. Sommités de Mille-pertuis & Mouron à fleurs rouges; ana poign. j. Infusez dans ℔ij. d'eau bouillante. Donnez la colature pour boisson ordinaire dans la mélancholie, la manie, &c.

Le Mille-pertuis appliqué extérieurement est un bon vulnéraire : il est surtout destiné pour les contusions, les plaies & les ulcères des parties nerveuses; car il résout, déterge & consolide par ses parties résineuses & balsamiques : c'est-pourquoi il entre dans presque tous les Baumes. On applique cette plante fleurie pilée, ou on la macère, ou on la fait bouillir dans du vin ou dans de l'huile. Quelques-uns, au rapport de *P. Herman*, pour consolider & cicatriser les plaies, versent du Vin sur une quantité arbitraire

de cette plante, après avoir macéré pendant quelques jours, ils versent ce Vin deux ou trois fois sur la graine, & ensuite ils le distillent, jusqu'à ce que l'Esprit-de-Vin qui passe par l'alambic, soit entièrement résineux ; ils trempent dans cet Esprit des pinceaux qu'ils appliquent sur les plaies.

Un Chirurgien, selon que le rapporte *M. Chomel, dans son Histoire des Plantes usuelles*, tiroit une teinture de Mille-pertuis, en remplissant une bouteille de verre de fleurs de cette plante, jettant par-dessus de l'Esprit-de-Vin : il bouchoit bien la bouteille, & il l'exposoit au soleil pendant un mois, jusqu'à ce qu'elle devînt rouge ; il passoit la teinture, & ajoutoit sur chaque demi-livre une dragme de Camphre : il se servoit heureusement de cette teinture pour les plaies, les contusions & les douleurs de rhumatisme.

On trouve dans les Boutiques deux sortes d'huile de Mille-pertuis, l'une simple, & l'autre composée : l'une & l'autre se font différemment chez les Artistes. La simple se fait par l'infusion des fleurs dans de l'huile d'Olives dans laquelle on jette de nouvelles fleurs, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur rouge.

A Montpellier on macère les fleurs de Mille-pertuis dans une liqueur résineuse tirée des vésicules d'Orme. On trouve *dans la Pharmacopée de Charas* une bonne manière de faire l'huile de Mille-pertuis composée. Cette huile passe pour un baume excellent qui atténue, résout & discute puissamment : elle appaise toutes les douleurs qui viennent de froid, & celles de la goutte ; elle déterge, consolide les plaies, & guerit la brûlure. On l'emploie fréquemment dans les injections vulnéraires, les Onguens digestifs & les cataplasmes. On l'emploie quelquefois intérieurement depuis ℥ß. jusqu'à ℥j. pour le crachement de sang & la dysenterie ; on la mêle utilement dans les lavemens pour guérir les ulcérations des intestins.

On emploie le Mille-pertuis dans le *Syrop antinéphrétique, apéritif & cachectique* de *Charas*, le *Syrop d'Armoise*, la *Poudre contre la rage de Palmarius*, la *Thériaque d'Andromaque*, le *Mithridat*, l'*Huile de Scorpion composée*, l'*Onguent Martiatum de Charas*, le *Mondificatif d'Ache*, & l'*Eau vulnéraire de Penicher*.



HYSSOPUS.

HYſſope, HYSSOPUS, HYSSOPUM; *Off*. HYSSOPUS Officinarum, cœrulea ſeu ſpicata, *C. B. P.* 217. *I. R. H.* 200. HYSSOPUS VULGARIS, ſpicatus, anguſtifolius, flore cœruleo, *J. B* 3. 274. *Raii Hiſt.* 516. HYSSOPUS VULGARIS, *Dod. Pempt.* 287.

Sa racine eſt ligneuſe, dure & fibrée, de la groſſeur du doigt. Ses tiges ſont hautes d'une coudée, ligneuſes, caſſantes, branchues. Ses feuilles naiſſent deux à deux, & oppoſées; elles ſont longues d'un pouce ou d'un pouce & demi, larges de deux lignes, pointues, liſſes, d'un verd foncé, âcres, & d'une bonne odeur. Ses fleurs ſont en grand nombre au ſommet des rameaux, diſpoſées en manière d'anneaux ſur de longs épis, tournées preſque toutes d'un même côté, & qui ſortent de longs calyces cannelés, partagés en cinq ſegmens pointus; elles ſont grandes, d'une ſeule pièce, bleues, en gueule: la lèvre ſupérieure eſt redreſſée, arrondie, partagée en deux; & l'inférieure en trois, dont celle du milieu eſt creuſée en cuilleron, échancrée & terminée par deux pointes.

Chaque fleur a quatre étamines oblongues, bleues garnies de petits sommets d'un bleu foncé : il sort du calyce un pistille attaché en manière de clou à la partie postérieure de la fleur, & comme accompagné de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de petites graines arrondies ; brunes, cachées dans une capsule qui servoit de calyce à la fleur. On cultive communément cette plante dans les jardins : elle est toute d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. d'Hyssope fleurie, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥v. ʒvj. gr. xij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante, obscurément acide, contenant quelques gouttes d'huile essentielle : ℔ij. ℥viij. ʒiv. gr. xxx. de liqueur d'abord limpide, ensuite rousseatre & enfin rousse, manifestement acide, & de plus en plus, & enfin austère : ℥iij. ʒiij. de liqueur rousse, imprégnée de beaucoup de sel volatil-urineux : gr. xxxvj. de sel volatil-urineux concret : ℥ij. ʒvij. d'huile soit subtile essentielle, soit grossière & épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vij. ʒj. gr. xxiv. laquelle étant calcinée a laissé ℥ij. ʒvj. gr. xxiv.

de cendres, dont on a tiré ʒvj. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iv. ʒj. gr. xij. & dans la calcination de ℥iv. ʒiij.

L'Hyſſope a une odeur forte aromatique, & une ſaveur âcre ; il contient un ſel eſſentiel ammoniacal, uni avec une huile, ſoit ſubtile eſſentielle aromatique, ſoit épaiſſe & bitumineuſe.

Cette plante a la vertu d'inciſer, d'atténuer & de diſcuter ; elle eſt ſur-tout deſtinée aux maladies tartareuſes du poumon : elle fortifie l'eſtomac, & aide la digeſtion : elle inciſe & fait cracher par ſon acrimonie aromatique les glaires épaiſſes qui rempliſſent les véſicules du poumon ; c'eſt pourquoi elle paſſe pour ſpécifique dans l'aſthme humoral : elle guérit de la même manière le gonflement de l'eſtomac & le dégoût, en diviſant & détergeant la pituite gluante attachée aux parois de ce viſcère. Il y a des Auteurs qui la préfèrent à l'Abſinthe pour fortifier l'eſtomac. On dit auſſi qu'elle eſt utile dans la pituite du cerveau, & dans les maladies des nerfs, non-ſeulement en évacuant la pituite, mais encore en fortifiant les parties : c'eſt pourquoi quelques-uns la propoſent dans les catarrhes & dans l'épilepſie. On en preſcrit l'infu-

ſion ou la décoction dans de l'eau, du vin, ou de la bière. On prépare dans les Boutiques un Syrop ſimple & compoſé, & une Conſerve qui eſt d'un excellent uſage dans les maladies du poumon. Son eau diſtillée eſt utile pour les mêmes maladies.

℞. Racine de Squine, ʒij.
F. bouillir légèrement dans ℔ij. d'eau de rivière : ajoutez feuilles d'Hyſſope, poign. ij.
Macérez, juſqu'à ce que la décoction ſoit froide. Délayez dans la colature Syrop d'Hyſſope, ou d'Herbe au Chantre, ou de Stéchas, ℥ij.
F. prendre au malade par verrées, de de trois heures en trois heures, dans l'aſthme humoral & les catarrhes.

℞. Racines d'Iris de Florence, ℥ij.
Agaric coupé par petits morceaux, & renfermé dans un nouet, ʒjß.
Feuilles de Nicotiane ſèche, ℈j.
Sommités fleuries d'Hyſſope & de Thym, ana poign. j.
F. bouillir dans ℔ijß. d'eau commune réduites à ℔ij. Délayez dans la colature ℥iv. d'Oxymel ſimple.
F. un apozême pour aider l'expectoration, qui eſt un puiſſant remède dans l'aſthme humoral. F. boire chaud en

manière de Café, à la dose de ℥v. deux ou trois fois le jour.

℞. Conserve de fleurs d'Hyssope & de racines d'Aunée, ana ℥ij.
Aristoloche ronde, & Iris de Florence, ana ʒiij.
Syrop d'Althæa de Fernel, s. q.
M. F. un opiate, dont on prendra la grosseur d'une Muscade dans l'asthme humoral.

Ettmuller assure que rien n'est plus utile pour les échymoses des yeux & le sang ramassé sous la cornée, soit que cela vienne de cause interne, soit de contusion, que d'appliquer en matière de fomentation des sommités d'Hyssope fraîches ou sèches, renfermées dans un nouet, & trempées dans de l'eau bouillante ou dans du Vin chaud. Ce remède est utile pour dissoudre le sang grumelé, & le résoudre quand il est extravasé. *Riolan* l'ancien assure la même chose, *Tractatu de affectibus Oculor. p.* 133. J'ai éprouvé, dit-il, la vérité de ce que dit *Archigène* dans *Galien*, si l'on fait bouillir dans de l'eau les sommités d'Hyssope renfermées dans un nouet, & qu'on l'applique tiède sur l'œil poché, elle suce tellement le sang que le linge en est marqué. *S. Pauli* assure que fondé sur son autorité, il a recom-

mandé, quand l'occaſion s'eſt préſentée, la décoction d'Hyſſope à beaucoup de perſonnes pour toutes ſortes d'échymoſes & même des yeux : mais il faiſoit bouillir le nouet dans du Vin, & non dans l'eau ; & elles ſe ſont diſſipées ſelon ſes déſirs, en appliquant le ſachet ſur les paupières le ſoir en ſe couchant. *J. Rai* rapporte une autre Obſervation de *Robert Boyle.* Une perſonne diſtinguée reçut un coup de pied de cheval, qui lui meurtrit conſidérablement la cuiſſe ; il en fut guéri en quelques heures par un ſeul cataplaſme de feuilles d'Hyſſope coupées menu & mêlées avec du beurre frais : ce qui diſſipa même la tache livide.

On conſerve dans les Boutiques une Eau diſtillée d'Hyſſope, utile pour les inflammations des yeux. Quelques-uns ont coutume de mêler de l'eau d'Hyſſope & de Juſquiame, & de l'appliquer dans les échymoſes. On prépare avec les mêmes ſommités fleuries une Conſerve & un Syrop ſimple.

On emploie cette plante dans le *Syrop d'Hyſſope composé* de *Méſué*, le *Syrop d'Armoiſe* de *Charas*, le *Syrop antiaſthmatique* de *M. Daquin de la Pharmacopée du même Charas.*

Jacea.

Jacée, Jacea nigra, Jacea vulgaris, *Off.* Jacea nigra pratensis, latifolia, *C. B. P.* 271. *I. R. H.* 443. Jacea nigra, vulgaris capitata & ſquamata, *J. B.* 3. 27. Jacea nigra, *Tab. Icon.* 152. Jacea nigra, *Dod. Pempt.* Jacea nigra vulgaris, *Lob.* Hyosiris Plinii, *Anguil.* Jacea nigra Gerardi, *Raii Hiſt.* 325.

Sa racine eſt aſſez épaiſſe, ligneuſe, vivace, garnie de pluſieurs fibres, d'une ſaveur aſtringente, & qui cauſe des nauſées. Les premières feuilles qui ſortent de la racine, ont quelque choſe de commun avec celles de la Chicorée; car elles ſont longues, un peu découpées, d'un verd foncé, garnies d'un duvet court. Sa tige eſt quelquefois unique; quelquefois il y en a pluſieurs qui ſortent d'une même racine : elle eſt haute d'une coudée ou d'une coudée & demie, velue, cylindrique, cannelée ferme & roide, difficile à rompre, remplie de moëlle. Les feuilles placées ſur la tige ſont nombreuſes, ſans ordre, ſemblables à celles qui ſont vers la racine, mais plus étroites, den-

telées à leur baſe. Des aiſſelles de ces feuilles s'élèvent de petits rameaux garnis de feuilles ſemblables, mais plus petites, portant à leur ſommet une, deux ou trois fleurs compoſées de pluſieurs fleurons en tuyau, découpés profondément vers leur ſommet en cinq parties, purpurins, fort ſerrés, appuyés ſur un embryon & renfermés dans un calyce compoſé d'écailles noirâtres diſpoſées en manière de tuile, & garnies de poils à leurs bords. Quand les fleurs ſont ſèches, les embryons ſe changent en des ſemences oblongues, petites, d'un noir gris dans la maturité, chargées d'une aigrette, & nichées dans un duvet court & épais. Cette plante vient d'elle-même dans les environs de Paris; ſes feuilles & ſes fleurs ſont d'uſage, mais rarement.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Jacée fleurie diſtillée à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ℥ij. ʒij. gr. xij. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une ſaveur d'herbe, légèrement âcre, obſcurément alkaline-urineuſe, & un peu ſalée: ℔iij. ℥iv. ʒvj. gr. lxvj. de liqueur un peu ſalée, alkaline-urineuſe: ℥j. ʒv. de liqueur rouſſe, imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux: ℥j. ʒj. d'huile de la conſiſtance de graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iv. ʒvij. gr. liiij. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥j. ʒvj. gr. xij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xxvj. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥j. ʒj. gr. xij. & dans a calcination de ℥iij. ʒj. gr. xlij.

Ainſi la Jacée contient beaucoup de ſel âcre ou alkali, ſoit volatil, ſoit fixe, uni avec une huile bitumineuſe.

Les Italiens mettent cette plante parmi les vulnéraires, & ils l'appellent *Herba d'elle ferite*. *Anguillaria* dit qu'elle eſt excellente pour guérir les aphthes de la bouche; elle déterge très-bien les ulcères, elle réſout puiſſamment : c'eſt pourquoi on la recommande pour les tumeurs de la gorge, des amygdales & de la luette. *Tabernæmontanus* dit qu'elle eſt utile pour les hernies, ſi on en donne ʒj. en poudre dans du bouillon.

JACOBÆA.

JAcobée, *Herbe de St. Jacques*, *Fleur de St. Jacques*, JACOBÆA, *Off.* JACOBÆA VULGARIS, laciniata, *C. B. P.* 131. *I. R. H.* 485, JACOBÆA VULGARIS, *J. B.* 2. 1057. *Raii Hiſt.* 284. JACOBÆA, *Dod. Pempt.* FLOS SANCTI JACOBI, *Trag.* 287.

SENECIO

SENECIO MAJOR, ſive FLOS SANCTI JACOBI, *Matth. Lugd.* 575.

Sa racine eſt fort attachée dans la terre, & on a peine à l'en tirer, à cauſe d'un grand nombre de groſſes fibres blanchâtres, dont elle eſt garnie. Ses tiges ſont ſouvent nombreuſes, quelquefois il n'y en a qu'une; cylindriques, cannelées, quelquefois liſſes, d'autre fois un peu cotonneuſes, purpurines le plus ſouvent dans les lieux expoſés au ſoleil, ſolides, garnies de beaucoup de feuilles placées alternativement & ſans ordre; hautes d'une coudée & demie & plus, partagées à leur partie ſupérieure de quelques rameaux. Ses feuilles ſont oblongues, diviſées profondément, d'abord en quelques paires de découpures qui vont preſque juſqu'à la côte, enſuite par d'autres découpures ſecondaires; liſſes, d'un verd foncé, ſur-tout en deſſus. Ses fleurs naiſſent au ſommet des tiges & des rameaux; elles ſont diſpoſées en quelque manière en para-ſol, d'une grandeur médiocre, radiées, jaunes, dont le diſque eſt compoſé de pluſieurs fleurons en tuyau, partagés en cinq à leur ſommet, & la couronne de demi-fleurons pointus, portés ſur des embryons & renfermés dans un calyce en forme de tuyau, & partagé en

plusieurs pièces. Les embryons se changent, après que la fleur est sechée, en des semences très-menues, oblongues, garnies d'aigrettes, rougeatres quand elles sont mûres. Cette plante vient dans les environs de Paris ; elle est quelquefois d'usage.

Les feuilles de Jacobée sont amères, aromatiques, un peu astringentes ; & elles changent légèrement la teinture de Tourne-sol. *M. Tournefort* croit qu'elles contiennent un sel essentiel, presque semblable au sel naturel de la terre, uni avec beaucoup d'huile & de terre.

On dit que cette plante est vulnéraire. *Tragus* prétend qu'elle a les mêmes vertus que le Séneçon, & qu'elle guérit surtout les plaies, les inflammations & les fistules. Mais *C. Hoffman* & *S. Pauli* sont d'un sentiment contraire. Le Séneçon, dit *Hoffman*, *l. 2. de Med. Officin. c. 66. p.* 221. §. 34. digère, parce qu'il est insipide & un peu chaud : mais la Jacobée étant amère & plus chaude, résout & déterge. Ainsi quand il faut appaiser les douleurs dans le commencement des inflammations, dit *S. Pauli*, il faut préférer le Séneçon, mais lorsqu'il est nécessaire de sécher & de déterger doucement, & consolider les ulcères, on doit employer la Jaco-

bée. *Camérarius* enſeigne qu'on emploie utilement la Jacobée pour l'angine & l'inflammation des amygdales, & il en fait un gargariſme, que *S. Pauli* rejette à cauſe de ſa ſaveur déſagréable & preſque déteſtable.

Le même *S. Pauli* raconte qu'il a appris d'un Chirurgien d'armée que pluſieurs ſoldats avoient recouvré leur ſanté dans une dyſenterie épidémique qui s'étoit répandue dans le camp, par la ſeule décoction de Jacobée, ou en la réduiſant en bouillie. Il avoit même obſervé qu'on avoit appliqué avec ſuccès de la Jacobée chaude en forme de cataplaſme, ſur le ventre de quelques malades attaqués de tranchées qui tourmentent quelquefois cruellement.

Le même Auteur, *in Quadr. Botanic.* ayant compaſſion des malades délicats qui ne peuvent ſupporter ces remèdes utiles, mais déſagréables, les laiſſe pour les ſoldats, les gens de la campagne & le peuple. Le Médecin doit en effet guérir ſûrement, promptement & agréablement autant qu'il ſe peut. Mais ſi nous étions obligés de rejetter les remèdes déſagréables au goût, l'Apothicairerie ſeroit réduite à un bien petit nombre de remèdes. Il ne faut donc pas rejetter la Jacobée de la Médecine à cauſe

de ſa ſaveur déſagréable, & qui déplaît à S. *Pauli*.

Preſque tous les Botaniſtes recommandent extérieurement la Jacobée pour les plaies & les ulcères invétérés & ſordides; c'eſt pourquoi cet Auteur propoſe dans la dyſenterie opiniâtre ou dans les ulcères ſordides de l'inteſtin rectum, des injections avec la décoction de Jacobée, ou avec ſon ſuc ſeulement, ou mêlé avec d'autres ſarcotiques. C'eſt un remède que l'on peut tenter, mais qui n'a pas encore été éprouvé. Quelques-uns font avec le ſuc de cette plante, un Onguent utile pour l'éryſipèle. Mais *M. Tournefort* croit avec raiſon que ſa décoction appliquée en fomentation eſt plus utile; car on éprouve que les remèdes gras ſont ſouvent nuiſibles dans cette maladie.

JUGLANS.

NOyer, JUGLANS, NUX, & NUX JUGLANS, *Off.* NUX JUGLANS, ſive REGIA VULGARIS, *C. B. P.* 417. *I. R. H.* 581. NUX JUGLANS, *J. B.* 1. 241. *Dod. Pempt.* 816. *Raii Hiſt.* 1376.

Le fruit de cet arbre s'appelle *Noix*, & en Latin NUX, NUX JUGLANS, quaſi Jovis glans, vel JUVANS GLANS, NUX

Basilica, Nux regia, Persica Nux, Nux Græca, Nux Euboica, Καρύον, *Græc.*

C'eſt un grand arbre, dont les racines ſont nombreuſes & fort longues. Son tronc eſt haut, & ſouvent ſi gros, qu'à peine trois hommes peuvent l'embraſſer, garni vers le haut de pluſieurs branches qui s'étendent de tout côté. L'écorce du tronc eſt épaiſſe, cendrée, verdâtre, liſſe, gerſée & fendue profondément, quand l'arbre eſt vieux; ſon bois eſt épais, ſolide, roux ou rouſſeatre, marqué de pluſieurs ſegmens, & comme ondé en pluſieurs endroits. Ses feuilles ſont conjuguées au nombre de cinq, ou de ſix paires attachées ſur une côte terminée par une feuille impaire: elles ſont tendres d'abord, rougeatres & d'une bonne odeur, grandes, longues d'une palme & demie, preſque larges d'une palme, plus étroites vers leur queue, & terminées en pointe; garnies de veines obliques qui partent du nerf qui s'étend dans le milieu; liſſes, d'un beau verd, d'une odeur agréable, preſque ſemblable à celle du Laurier, mais plus forte & plus vive; d'une ſaveur aſtringente. Ses fleurs ſont des chatons qui paroiſſent au Printems avec les feuilles, près des queues des feuilles, longs de deux ou trois pouces, d'une bonne odeur,

composés de plusieurs petites feuilles ou pétales attachés à un poinçon en manière d'écailles, au dessous de chacun desquels sont plusieurs étamines jaunâtres, garnies de sommets de même couleur, lesquels chatons tombent bientôt,

Les embryons des fruits naissent sur le même arbre dans des endroits séparés : ils sont portés plusieurs ensemble sur le même pédicule, & renfermés chacun dans un petit calyce verd, partagé en deux à son sommet. Ces embryons se changent en un fruit arrondi, gros de deux ou trois pouces; lequel étant mûr est composé d'une écorce charnue, verte en dehors, blanchâtre en dedans, acerbe & amère, un peu âcre & noircissant les mains; & d'une coque qui étoit dans le commencement une substance pulpeuse & blanche, acide & amère; laquelle devient, en mûrissant, ligneuse, ridée, large d'environ un pouce, mais plus longue; & elle se partage en deux, & contient une amande presque coupée en deux ou en quatre parties inégales, & qui ressemblent aux circonvolutions du cerveau; muqueuse d'abord, & presque insipide, ferme dans la maturité, blanche, douce, agréable quand elle est nouvelle, (car quand elle est sèche, elle est un peu huileuse & rance,) cou-

verte d'une pellicule amère, âcre, désagréable, qui s'enlève facilement, quand la Noix eſt nouvelle, & qui eſt adhérente & inſéparable, quand elle eſt ſèche; jaunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, partagée par une cloiſon ligneuſe qu'on appelle *zeſt*. On plante cet arbre le long des chemins, des ſentiers & dans les vergers. On ne ſçait pas où il vient de lui-même: il ſe plaît ſur les collines & dans les montagnes; il n'aime pas les eaux ni les endroits marécageux.

Les Noix ſont différentes par la groſſeur, la figure, la dureté & le goût. La Noix ordinaire, appellée NUX JUGLANS, ſive REGIA VULGARIS, que quelques-uns nomment MORANCIA & MORACILLA à cauſe de la dureté de ſon écorce que l'on a peine à rompre, eſt nommée SURDA par *Céſalpin*, peut-être parce qu'étant ſecouée, elle ne fait point de bruit. Les Anglois donnent le nom de *Noix Françoiſe* à la groſſe Noix que *Dalechamp* appelle *Nux Caballina*. Elle eſt quelquefois de la groſſeur d'une pomme; elle n'eſt pas ſi bonne ni ſi peſante, eu égard à ſa maſſe, que les autres Noix; car elle n'eſt pas remplie intérieurement, mais vuide en partie, & elle a peu de ſaveur. La Noix dont l'amande eſt tendre & la coquille

facile à rompre, eſt appellée MOLLUSCA par *Dalechamp*; parce qu'elle eſt plus molle que les autres, & ſa coquille ſe briſe aiſément avec les doigts. Celle que les Anciens nomment TARENTINA, eſt la même, ou elle lui eſt ſemblable. Nous paſſons ſous ſilence les autres différences.

La plupart diſent que l'ombre du Noyer, non-ſeulement fait mal à la tête aux hommes, mais encore qu'elle nuit aux arbres & aux grains d'alentour. C'eſt pourquoi les Grecs lui ont donné le nom de Καρύα parce que ſon ombre cauſe le mal de tête, & que *Kara* en Grec ſignifie tête. C'eſt pour cela qu'on plante cet arbre à l'extrémité des champs & des jardins; ce qui a donné lieu à ces vers:

Me, ſata ne lædam, quoniam ſata lædere dicor,
Cultus in extremo margine fundus habet.

On me plante ſur les bords des terres cultivées, de peur que je ne nuiſe aux grains qu'on y a ſemés; car on dit que je leur fais tort.

L'expérience fait voir en effet, que le mal de tête ſurvient à quelques-uns de ceux qui ſe couchent ſous le Noyer, ce qui

n'eſt pas cauſé par l'ombre, mais par les exhalaiſons fortes qui s'échappent de ſes feuilles, & qui ſont contraires à quelques cerveaux, mais non pas à tous, comme on peut le voir évidemment par le témoignage de *J. Rai* & d'*Evélynus*, qui aſſurent que non ſeulement cette ombre n'eſt pas nuiſible, mais qu'au contraire elle eſt agréable & ſalutaire à cauſe de l'odeur de ſes feuilles. Cet arbre étant extrêmement branchu & touffu, il forme une ombre trop épaiſſe, & qui empêche les plantes de venir auſſi-bien que ſi elles n'étoient point couvertes.

On eſtime beaucoup le bois de Noyer à cauſe de ſa belle couleur fort variée, parſemée de veines ondées, & parce qu'il eſt ſolide & durable, & qu'il ſe polit très bien; c'eſt pourquoi on en fait des bureaux, des armoires, des meubles & des boiſeries. Les Menuiſiers en recherchent le bois; les Teinturiers, l'écorce extérieure des fruits; les enfans, les fruits, pour jouer & pour manger; & les Apothicaires en emploient preſque toutes les parties, mais ſur-tout les feuilles, les fleurs, les jeunes pouſſes, & les Noix, ſoit vertes, ſoit mûres.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Noix vertes fort tendres & telles que

celles que l'on confit, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥ij. ʒvij. gr. xlviij. de liqueur limpide presque sans odeur & insipide, un peu salée & un peu acide : ℔ij. ℥xij. ʒiij. gr. xxxviij. de liqueur d'abord limpide, acide de plus en plus, austère, ensuite rousseatre, d'une odeur & d'une saveur empyreumatique, fort acide & austère : ℥j. ʒij. gr. lviij. de liqueur rousse, empyreumatique, imprégnée de beaucoup de sel volatil-urineux : ʒij. gr. lx. d'huile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iij. ʒiv. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée a laissé ʒiv. gr. vj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒj. gr. lxviij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a éte de ℥xj. ʒij. gr. lx. & dans la calcination de ℥iij. gr. vj.

De ℔v. d'amandes de Noix bien mûres, fraîches, dépouillées de leurs enveloppes & de leur pellicule, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥iv. ʒiij. gr. ix. de liqueur limpide qui avoit une légère odeur de Noix un peu rôties, obscurément salée, ensuite un peu acide : ℥iv. ʒij. gr. xv. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de sain-doux vieux & rance, obscurément acide : ℥j. ʒj. gr. xlij.

de liqueur rousseatre, un peu acide, obscurément austère : ℥j. ʒvij. gr. xlv. de liqueur un peu rousseatre, soit acide, soit alkaline-urineuse, mêlée avec un peu d'huile grasse & brune : ʒvij. gr. xxxvj. de liqueur, soit acide, soit salée & alkaline-urineuse, & austère : beaucoup d'huile fluide, & ℥vj. gr. xviij. d'huile épaisse comme de la Résine ou de la Colophone, fort attachée aux parois du récipient : ℔ij. ℥vj. gr. xxij. d'huile, soit fluide, soit épaisse & résineuse.

La masse noire & fort sèche, qui est restée dans la cornue ; pesoit ʒv. laquelle étant calcinée à un grand feu pendant 12. heures a laissé ʒv. gr. lxiv. de cendres noirâtres, dont on a tiré par la lixiviation gr. lxiij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥viij. ʒj. gr. xj. & dans la calcination de ℥iv. ʒij. gr. viij.

Les Noix vertes ont une saveur d'herbe, styptique, & un peu aromatique ; elles contiennent peu de terre & très-peu d'huile, beaucoup de phlegme & de sel essentiel alumineux & tartareux. L'amande des Noix mûres a une saveur douce, agréable, & semblable à celles des amandes ordinaires : elle rend laiteuse l'eau dans laquelle on la pile ; elle donne beau-

coup d'huile, une portion médiocre de phlegme & un ſel eſſentiel tartareux.

Les vertus des différentes parties de cet arbre ſont différentes. Son écorce intérieure deſſéchée eſt fort émétique ; ſes chatons le ſont moins, & on en donne la poudre depuis ʒß. juſqu'à ʒj. ſelon *Fernel*, *Camérarius*, *Sennert* & autres Médecins. Ils tirent aſſez fortement la bile & la pituite viſqueuſe de l'eſtomac & des parties voiſines ; de ſorte que pour les gens robuſtes ce ſont des remèdes ſûrs pour détruire les fièvres. *Camérarius*, *in Horto*, ordonne les chatons en poudre pour faire vomir, dans la colique & la néphrétique.

Cependant *Matthiol* donne ʒj. de cette même poudre dans les ſuffocations de la matrice. Dans les Lettres de *Craton*, l'Auteur qui écrit ſur cette maladie, fait beaucoup d'éloges de ce remède. « Dans » cette maladie (dit-il) je ne connois » point de remède plus excellent. » Il donne cette poudre à la doſe de ℈ij. avec gout. ij. d'huile de Succin. Un certain *J. Ranzenbach* aſſuroit au même Auteur, que les Anabaptiſtes de Moravie ſe vantoient d'avoir un très-grand ſecret contre l'épilepſie, lequel étant donné avant toute nourriture aux enfans qui viennent

de naître, les garantiſſoit pendant toute leur vie de cette maladie. Ce remède n'eſt autre choſe que des chatons de Noyer. *S. Pauli* a bien de la peine à concilier des vertus ſi contraires, qui ſont de faire vomir, & de guérir les mouvemens convulſifs : cependant cela n'eſt pas tout-à-fait impoſſible, & il faut s'en rapporter à l'expérience. Quelques-uns, ſelon que le rapporte *Ettmuller*, recommandent ces mêmes chatons comme un ſecret contre la dyſenterie ; on les réduit en poudre, & on en donne à la doſe de ʒj. dans une eau convenable.

Le commun des Allemands, dit *Simon Pauli*, recherche fort les feuilles de Noyer à cauſe de leur odeur aromatique, & il les eſtime autant que les feuilles de Menthe-coq, pour laver & baigner les pieds de ceux qui ſe portent bien, pour conſerver leur ſanté. Le même *S. Pauli* rapporte que ces feuilles ſont recommandées contre la goutte. On en cueille tous les ans de vertes, que l'on renferme dans une bouteille de verre, dont on fait pluſieurs lits avec un peu de ſel : on met cette bouteille dans un cellier ; & dans le tems de l'accès on applique ces feuilles à demi ſèches en cataplaſme ſur la partie douloureuſe. Cet Auteur croit que ce remède a

la vertu de discuter & de fortifier, & non pas de répercuter.

J. Rai rapporte que le suc de la racine purge violemment, & il dit qu'il ne faut le donner qu'aux gens de la campagne. Je crois qu'on doit entendre cela du suc exprimé des racines fraîches pilées. Car il découle au mois de Février, selon qu'*Ettmuller* le rapporte, un autre suc des racines que l'on perce, ou ausquelles on fait une incision : ce suc est recommandé pour plusieurs maladies ; sur-tout celles qui sont chroniques, & principalement dans la goutte, la néphrétique & le mal de tête : il excite puissamment les urines, il est moins doux que le suc de Bouleau.

Les Noix ont différentes vertus selon leur âge ; & leurs différentes parties ne produisent pas le même effet.

On cueille au mois de Mai, ou au commencement de Juin, des Noix vertes, & dont la coquille n'est pas encore dure ; on les confit avec le Sucre, & on les dit bonnes pour l'estomac. Avant de les confire, on enlève leur écorce verte, on les perce de tout côté avec un styler, & on les macère pendant plusieurs jours dans l'eau, que l'on change tous les jours. On les fait bouillir à un feu doux, jusqu'à ce

qu'elles s'amolliſſent, & enfin on les cuit entièrement avec le Sucre & les aromates. On recommande ces Noix ainſi confites pour fortifier l'eſtomac, diſſiper les vents, appaiſer la colique, aider la digeſtion, & pour détourner la contagion de la peſte. On dit qu'elles portent à l'amour. Cependant ce n'eſt pas tant les Noix confites qui produiſent cet effet, que les aromates que l'on y mêle. *J. Rai* rapporte une Obſervation qu'il a faite ſur lui-même, qui eſt qu'en prenant deux ou trois Noix confites ſelon la coutume, mais tout entières & avec leur écorce verte, le ſoir après le ſouper, elles lâchent doucement le ventre.

L'écorce extérieure des Noix vertes a une ſaveur aſtringente & vitriolique : c'eſt pourquoi *Ettmuller* eſſaie de préparer de la manière ſuivante un certain Vitriol végétal. On ôte la peau verte des Noix, quand elles mûriſſent ; on les pile, & on les fait bouillir dans ſ. q. d'eau ; on paſſe la liqueur au travers d'une étoffe de laine, & on fait diſſoudre deux poignées de ſel commun ſur trois meſures de cette eau. On évapore juſqu'à pellicule, & on fait repoſer dans un lieu frais, où il ſe forme des cryſtaux verds, d'une ſaveur aſtringente, que l'on appelle *Vitriol vé-*

getal. Ce Vitriol distillé avec trois fois autant de Bol donne un Esprit acide, que quelques-uns recommandent pour la dissolution du Corail & des Perles. Ces crystaux sont appellés improprement *Vitriol*; car ils ne sont autre chose que du sel commun mêlé avec le sel essentiel de l'écorce de Noix, & l'Esprit qu'on en distille, est peu différent de l'Esprit de sel.

Ettmuller attribue à l'écorce verte de Noix une certaine vertu vomitive. *Tragus* rapporte que quelques-uns se servent de cette écorce verte, sèchée & réduite en poudre, à la place de Poivre, & qu'on y mêle des feuilles de Sauges en poudre pour lui donner de l'agrément; ce qui fait un très-mauvais assaisonnement.

Le suc exprimé de cette même écorce est astringent; il est recommandé en gargarisme dans le commencement de toutes les inflammations de la gorge, & pour le relâchement de la luette.

De ce même suc épaissi avec du Miel jusqu'à consistance de Syrop, on fait un Rob de Noix, que l'on appelle dans les Boutiques *Dianucum* ou *Diacaryon*: il est utile pour les mêmes maladies.

Quelques uns font épaissir le suc de cette écorce jusqu'à consistance d'Extrait,

& ils en font diſſoudre quelques grains dans l'eau diſtillée de cette même écorce ou dans quelque autre; & de cette manière ils préparent un collyre, qui eſt utile pour les ophthalmies & inflammations des yeux, quand on l'emploie au commencement de la maladie.

On recommande l'eau diſtillée de cette écorce, non-ſeulement pour les inflammations des yeux & de la gorge à cauſe de ſa vertu aſtringente, mais comme étant encore utile pour pluſieurs autres maladies, à cauſe de ſes parties ſubtiles que l'on découvre facilement par l'odeur. *Ettmuller* la vante pour le calcul, & *Rai* & d'autres Médecins l'eſtiment priſe intérieurement pour les tumeurs formées par un ſang épanché & grumelé, & appliquée extérieurement pour le charbon peſtilentiel. Bien plus, *S. Pauli* lui attribue la vertu aléxipharmaque, & il décrit une eau antipeſtilentielle, que *Henri Pauli* ſon pere a donnée dans la peſte avec un excellent ſuccès à pluſieurs perſonnes : elle étoit faite avec des Noix & d'autres aléxipharmaques, de la manière ſuivante.

℞. Scabieuſe, Véronique, Bourache, Bugloſe, Oſeille, Rue, Souci, Chardon-béni, ana poign. ijß.
Roſes rouges, poign. iijß.

Ecorce de Citron, ℥j.
Noix vertes, N°. xxv.
Pilez le tout, & distillez au B. M.

Il faisoit dissoudre dans une ou deux cuillerées de cette eau distillée ʒj. ou ʒjß. de l'Electuaire suivant.

℞. Diascordium, ℥ß.
Chardon-béni en poudre, ℈iv.
Sel de Chardon-béni. ℈j.
Syrop aigrelet de Citron, ſ. q.
M. F. un Electuaire ſ. l.

L'eau des trois Noix, que l'on distille dans les Boutiques, est fort vantée & fort en usage pour les fièvres intermittentes, les fièvres malignes, la passion hystérique & l'hydropisie. On en donne ℥iv. ou ℥vj. de quatre heures en quatre heures, ou de six heures en six heures : elle excite les sueurs & les urines, dissipe les vents, & fortifie l'estomac. Voici comment on la fait :

℞. Chatons de Noyer, ℔x.
Pilez & macérez pendant 12. heures dans ℔xij. de suc d'autres chatons exprimé & passé ; ensuite distillez à l'alambic. Versez l'eau distillée sur ℔vj. d'embryons des fruits, dès qu'ils commencent à paroître ; & distillez une seconde fois. Enfin versez cette eau distillée sur ℔vj.

de Noix, quand elles commencent à mûrir & qu'elles ſont propres à confire, & que l'on appelle communément *des Cerneaux*. Diſtillez une troiſième fois, & vous aurez ce qu'on appelle *Eau des trois Noix*.

La femme d'un ſavant Apothicaire de Paris a été guérie d'une hydropiſie, il y a quelques années, par cette ſeule eau dont elle prenoit ℥vj. de quatre heures en quatre heures ; elle avoit tenté envain pluſieurs autres remèdes.

Les Noix nouvelles, que l'on appelle communément *Cerneaux*, ſont agréables au goût, parce qu'elles ſont douces & ſuaves quand elles ſont épluchées : c'eſt pourquoi on les ſert ſouvent au deſſert, & on les mange avec plaiſir aſſaiſonnées de ſel & d'eau. Elles nourriſſent peu, elles ſe digèrent difficilement, & ſont long-tems à paſſer. Plus elles ſont mûres, moins elles ſont agréables. Les Noix contractent en vieilliſſant une qualité huileuſe & rance, qui fait qu'on ne peut les manger. Quand elles ſont mûres & ſèches, elles nourriſſent peu, & elles ſont aſſez aſtringentes à cauſe de la peau mince dont elles ſont couvertes ; elles ſe digèrent difficilement, & on dit qu'elles cauſent une eſ-

pèce de bile qui n'eſt pas inférieure au poiſon : elles cauſent auſſi la toux, l'extinction de voix, l'enrouement, la péſanteur de tête. On les corrige cependant, mangeant en même tems des Raiſins ſecs & des Figues. Afin qu'elles ſoient fraîches pendant plus long-tems, on les doit cueillir quand elles ſont à moitié mûres, & les couvrir de ſable dans un lieu frais ; & même quand elles ſont ſèches, ſi on les macère pendant quelques jours dans l'eau, elles deviennent blanches, & on enlève la membrane qui les couvre, comme ſi elles étoient vertes.

On croit que les Noix que l'on mange après le poiſſon, en aident la digeſtion. C'eſt de-là qu'eſt venu ce vers de l'école de Salerne :

Poſt piſces Nux ſit, poſt carnes caſeus eſto.

Il faut manger des Noix après le poiſſon, & du fromage après la viande. Car on a cru qu'il falloit corriger & tempérer le froid & l'humidité des poiſſons par la chaleur & la ſéchereſſe des Noix.

Mais on cherche le ſens de cet autre vers :

Unica Nux prodeſt, nocet altera, tertia mors eſt.

La plûpart entendent par ces trois Noix la même eſpèce de Noix, qui vient du Noyer; & par ce mot *unica* ils entendent un petit nombre de Noix, par le mot *altera* une quantité un peu plus grande, & par le mot *tertia* une grande quantité de Noix priſes ſans modération; de ſorte que le ſens de ce vers eſt celui-ci : *Une Noix eſt utile, deux Noix ſont nuiſibles; mais ſi on en mange trois, elles cauſent la mort.* D'autres croient qu'il faut expliquer ce vers de trois différentes ſortes de Noix, dont la première eſt la Muſcade qui eſt ſalutaire, la ſeconde eſt l'Aveline ou la Noix de Noyer, & la troiſième eſt la balle de fuſil qui cauſe une prompte mort; ce qui eſt dit par badinerie. D'autres entendent par cette troiſième Noix le fruit de la Pomme épineuſe, ou du STRAMONIUM, fructu ſpinoſo rotundo, ſemine nigricante, *I. R. H.* SOLANUM pomo ſpinoſo rotundo, longo flore, *C. B. P.* parce que c'eſt un poiſon qui cauſe un aſſoupiſſement mortel.

Les Anciens ont attribué aux Noix bien mûres une vertu aléxipharmaque; ils aſſurent que ſi on en mange avec des Figues & de la Rue à jeun, ou même après avoir pris du poiſon, elles le détruiſent. On les recommande auſſi contre la peſte &

les maladies malignes, comme un remède préservatif & curatif. C'est pourquoi elles entrent dans le fameux Antidote de *Mithridat*, que l'on trouva caché parmi les choses les plus précieuses, lorsque ce Roi fut vaincu par *Pompée.* Ce contrepoison étoit composé de deux Noix, deux Figues, vingt feuilles de Rue, & d'un grain de sel pilés ensemble. On dit que ceux qui prennent ce remède à jeun, n'ont rien à craindre du poison pour ce jour-là. Il y a encore beaucoup de compositions aléxipharmarques & antipestilentielles, dans lesquelles on emploie la Noix. Cependant *C. Hoffman* doute fort de la vertu aléxipharmaque qu'on lui attribue.

André Matthiol attribue aux Noix mûres une vertu propre & particulière pour faire paroître les règles qui retardent, quand les autres remèdes ne réussissent pas. Pour cela on les macère dans l'eau, jusqu'à ce qu'on puisse en ôter la peau; ensuite on les met dans de l'Eau-de-vie pendant deux jours, & on en fait manger deux ou trois le matin à jeun, après avoir purgé la malade; & on continue ce remède pendant les dix jours qui précedent le tems des règles.

On fait aussi un remède singulier avec

la membrane ou la tunique amère qui recouvre immédiatement l'amande de la Noix, & on en donne ʒj. contre les coliques.

Il y a aussi des Auteurs qui recommandent les Noix mâchées, pour reconnoître la morsure des chiens enragés. On les applique sur la plaie, & on les jette aux poules; & si elles ne sont point malades après en avoir mangé, on assure que le chien qui a mordu, n'étoit pas enragé. Bien plus, quelques-uns disent qu'elles peuvent guérir la morsure d'un chien enragé; on les mâche à jeun, & on les applique sur la plaie.

On croit aussi que les coquilles & les zests sont dessicatifs & sudorifiques; c'est pourquoi on les emploie dans quelques décoctions sudorifiques & dessicatives, contre les catarrhes & les douleurs de rhumatisme ou de la vérole.

℞. Antimoine crud pilé, ℥vj.
Racine de Sarcepareille, ℥vj.
Racine de Squine, ℥j.
Coquilles & zests de Noix, No. xl.
Pilez, & F. bouillir dans ℔xij. d'eau commune réduite à ℔viij. Passez.
F. prendre tous les jours au malade trois ou quatre verres de cette liqueur pendant 21. jours.

On tire des Noix bien mûres, sèches & pilées, une huile par expression, à laquelle on attribue les mêmes vertus qu'à celle d'Amandes douces : & même elle dissipe mieux les vents, & elle est d'un grand secours dans les coliques venteuses. On la prend non-seulement à l'intérieur, à la dose de ℥j. ou ℥ij. mais encore dans des décoctions carminatives pour des lavemens ; on en fait couler dans les oreilles pour la surdité, & on en frotte utilement les parties où il y a une douleur chaude. Quelques-uns se servent de cette même huile pour les brûlures faites par la poudre à canon ; on en frotte la partie brûlée, & on y applique une feuille de Noyer. D'autres emploient utilement cette même huile mêlée & agitée longtems avec de l'eau de Chaux, pour guérir les brûlures.

Robert Boyle recommande l'huile de Noix vieille & gardée pendant un an & plus, comme un spécifique contre le calcul & les graviers, l'ayant éprouvé sur lui-même. Bien plus, on reconnoît que cette huile est d'autant plus efficace, qu'elle est plus vieille, elle brise & fait sortir le calcul & les graviers. On en donne ℥ij. ou ℥iij. le matin à jeun, & on la délaye dans de l'huile d'Olives,

d'Olives, parce qu'elle est trop épaisse. On réitère ce remède de tems en tems. On recherche cette huile sur-tout pour brûler, parce qu'elle dure plus long-tems que l'huile d'Olives. Les Peintres l'emploient, parce qu'elle conserve mieux les couleurs; & les Menuisiers, pour donner de l'éclat à leurs ouvrages.

Il naît sur les troncs de Noyer un Champignon, ou une substance spongieuse, assez ferme, & presque comme du cuir, qui a la forme de Truffe, & que les Grecs appellent *Αϲκα*. *P. Eginète* assure que les Anciens se sont servis de ce Champignon parmi leurs différens cautères, dans les vieilles fluxions de l'estomac & dans l'hydropisie. Voici comment on l'employoit, selon *Cœlius Aurélianus*. On le rendoit pointu & en forme de pyramide, on l'appliquoit sur la peau, on l'allumoit par le bout, & on le laissoit brûler jusqu'à ce qu'il fût réduit en cendres, & qu'il tombât de lui même. Les Turcs emploient presque de la même manière le sarment de Vigne sec, qu'ils appliquent par un bout sur la partie malade, & qu'ils allument de l'autre. Les Chinois se servent de la même manière de leur Moxa pour la goutte & les autres maladies.

JUNIPERUS.

Génèvrier.

ON distingue dans les Boutiques deux espèces de Génèvrier, dont l'un est un arbrisseau, & l'autre un arbre; ils ne diffèrent que par la grandeur. Nous avons déja parlé du Génèvrier en arbre à l'article de la *Sandaraque* : il s'agit maintenant du Génèvrier arbrisseau.

Le Génèvrier ou *le Génièvrier*, dont le fruit s'appelle *Génièvre* ou *Génèvre ;* JUNIPERUS FRUTICOSA, JUNIPERUS VULGARIS, *Off.* JUNIPERUS VULGARIS FRUTICOSA, *C. B. P.* 488. *I. R. H.* 588. JUNIPERUS VULGARIS, baccis parvis, purpureis, *J. B.* 1. 293. *Raii Hist.* 1411. JUNIPERUS, *Dod. Pempt.* 852.

C'est un arbrisseau connu de tout le monde, fort fréquent dans toute l'Europe : il naît dans les forêts & sur les montagnes. Ses racines sont nombreuses, étendues de tout côté, & dont quelques-unes sont plongées profondément dans la terre. Son tronc est quelquefois de la hauteur d'un homme ; il n'est pas fort gros, mais branchu, fort touffu : son écorce est raboteuse, rougeatre, & qui tombe : son bois est ferme, un peu rougeâtre,

ſur-tout quand il eſt ſec ; d'une odeur agréable de Réſine. Ses feuilles ſont fort pointues, très-étroites, longue d'un pouce, rarement plus longues, ſouvent plus courtes, roides, piquantes, toujours vertes, placées le plus ſouvent trois à trois autour de chaque nœud. Ses fleurs ſont des chatons qui paroiſſent au mois d'Avril & de Mai à l'aiſſelle des feuilles ; ils ſont longs de deux ou trois lignes, panachés de pourpre & de couleur de Safran, formés de pluſieurs écailles, dont la partie inférieure eſt garnie de trois ou quatre bourſes, plus petites que la graine de Pavot, remplies d'une pouſſière dorée très-fine. Ces fleurs ſont ſtériles.

Ses fruits ſont en grand nombre, & naiſſent ſur d'autres eſpèces de Génèvrier qui n'ont pas d'étamines. Ce ſont des bayes ſphériques, vertes d'abord, très-petites, enveloppées dans un calyce compoſé de trois feuilles très-petites, deux fois plus groſſes qu'un grain de Poivre dans leur maturité ; garnies d'un nombril à trois ſillons, noires & couvertes de pouſſière bleue, remplies d'une pulpe rouſſeatre, d'une ſaveur âcre, aromatique, réſineuſe, douce, contenant trois oſſelets oblongs, anguleux, durs, remplis d'une graine oblongue ; leſquels ont

chacun une véficule pleine d'un fuc réfineux. Ces fruits ne font mûrs que l'année fuivante, & on voit quelquefois fur le même arbre les fruits de trois années.

Il y a quelques efpèces de Génèvrier dont les bayes ne font pas fphériques, mais oblongues & ovoïdes; dans d'autres ces bayes font rouffeatres. Dans les pays chauds il découle naturellement par l'incifion que l'on fait à l'écorce du Génèvrier, une Réfine que l'on appelle *Sandaraque, Vernis & Gomme du Génèvrier.* Nous en avons parlé en fon lieu.

Toutes les parties du Génèvrier font odorantes & d'ufage en Médecine; favoir, les racines, le bois, les feuilles & les bayes.

Dans l'Analyfe Chymique de ℔v. de bayes de Génièvre mûres & pilées, diftillées à la cornue, il eft forti ℔ij. ℥j. ʒvj. gr. xxxvj. de liqueur limpide d'abord, de l'odeur & de la faveur de ces bayes, acide, légèrement auftère, enfuite auftère de plus en plus, enfin rouffeatre, empyréumatique: ʒij. gr. xlviij. d'huile effentielle, limpide, rouffeatre: ℥iij. ʒij. gr. liiij. de liqueur d'abord rouffeatre, fort acide, falée, urineufe, enfuite rouffe, imprégnée de fel volatil-urineux: ℥ix. gr. xxvij. d'huile rouffe, épaiffe comme du Syrop.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℔j. ℥iv. ʒv. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥ij. gr. lx. de cendres griſes, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xxxviij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥xij. ʒvj. gr. xv. & dans la calcination de ℔j. ℥ij. ʒiv. gr. xlviij.

De ℔vj. de bayes de Génièvre pilées, macérées pendant deux jours dans ℔xxxvj. d'eau limpide, diſtillée à un feu violent, on a tiré ʒvij. d'huile eſſentielle limpide : ℔j. ʒiv. d'extrait. La maſſe groſſière qui eſt reſtée, étant bien exprimée & ſèchée, peſoit ℔iv. ℥xiv. & on en a tiré par la diſtillation ʒvij. d'huile eſſentielle limpide, jaunâtre : ℥vj. ʒj. liiij. d'huile épaiſſe & rouſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥xv. ʒvj. laquelle étant calcinée a laiſſé ℥j. ʒvij. gr. lx. de cendres.

Les liqueurs qu'on a tirées dans cette diſtillation, étoient pour la plus grande partie acides & auſtères, & ſur la fin un peu alkalines-urineuſes. On voit par-là que les bayes de Génièvre contiennent peu de terre, beaucoup d'huile, ſoit ſubtile eſſentielle, ſoit groſſière, & même fixe, pour ainſi dire ; parce qu'elle ne

s'élève & ne ſe brûle que par une longue calcination. Le ſel eſſentiel que ces bayes contiennent, eſt alumineux & tartareux.

Si l'on fait macérer ces bayes plus long tems dans l'eau, elles fermentent, & la liqueur acquiert une odeur & une ſaveur vineuſe; laquelle étant diſtillée comme il convient, donne un eſprit ardent, & très-peu ou point du tout d'huile eſſentielle.

℔v. de bois de Genèvrier ont donné beaucoup de liqueur acide & auſtère : environ ℥j. ʒiv. d'huile eſſentielle limpide: ℥ix. d'huile rouſſeatre & épaiſſe comme du Syrop : ℥ij. ʒiv. de cendres bien calcinées.

℔v. de ſommités vertes de Genèvrier ont donné, outre une liqueur acide, auſtère & enfin un peu alkaline urineuſe, ℥viij. ʒiij. gr. iij. d'huile fluide, ſoit limpide, ſoit rouſſe. La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥xiij. ʒiij. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥ij ʒj. gr. xxj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xlij. de ſel fixe purement alkali.

Ainſi les bayes de Génièvre donnent une plus grande quantité d'huile ; le bois en fournit moins, & les feuilles & les ſommités en donnent encore moins.

Les Allemands emploient fréquem-

ment dans leurs cuisines sous le nom d'assaisonnement les bayes de Génièvre. *Etmuller* & d'autres les appellent les aromates des Allemands. Nous les regardons seulement comme un médicament. Elles résolvent puissamment, discutent, atténuent, échauffent, détergent & fortifient; elles sont utiles, quand l'estomac est froid; elles digèrent la pituite qui s'y épaissit, elles dissipent les vents qui en naissent, appaisent les coliques, aident la digestion, excitent l'urine, détergent & font sortir les glaires qui sont inhérentes dans les reins & dans la vessie, chassent hors du corps les calculs & les sables qui sont enveloppés dans ces glaires, & qui séjournent dans ces parties; & c'est pour cela qu'on dit qu'elles empêchent la formation de la pierre dans la vessie: elles résolvent la pituite visqueuse qui engorge les glandes du poumon, & aident l'expectoration, guérissent la toux, & l'asthme humide: elles sont utiles dans les catarrhes & dans la suppression des règles: elles rétablissent la fluidité du sang dont elles augmentent le mouvement; elles excitent les sueurs, & résistent aux poisons coagulans; & c'est avec raison que quelques-uns les appellent la Thériaque des gens de la campagne.

Cependant il ne faut pas les regarder comme une Panacée, & les employer dans toutes sortes de maladies, comme quelques-uns le veulent : elles conviennent seulement dans les maladies pituiteuses, & lorsqu'on découvre de l'atonie ou de la foiblesse dans les fibres ; sans quoi elles augmentent le bouillonnement du sang, & causent de l'ardeur & de la phlogose dans les parties solides. C'est pourquoi on voit souvent des suppressions ou l'ardeur d'urine après en avoir fait usage, des distensions dans l'estomac, des rots & une plus grande quantité de vents qu'auparavant, lorsque l'estomac & les intestins sont chauds & enflammés.

On prescrit les bayes de Génièvre à la dose de ʒj. que l'on mange de tems en tems dans la journée, ou que l'on pile & que l'on fait macérer dans de l'eau bouillante en forme de Thé ; & on donne cette infusion chaude avant le repas pour aider la digestion : ou bien on les macère dans du Vin pendant la nuit, & on en donne la colature à jeun à ceux qui sont attaqués du calcul. *S. Pauli* assure que par ce moyen il a délivré plusieurs personnes des douleurs continuelles de la néphrétique. *Laurentius* Professeur dans la ville de Rostok, selon que le rapporte le

même Auteur, mangeoit tous les jours une poignée de bayes de Génièvre; & par ce moyen il rendoit non-seulement du sable, mais encore de petits calculs, & même de la grosseur d'une Lentille, & si ce n'étoit pas sans quelque difficulté, c'étoit au moins sans douleur: au lieu qu'avant l'usage de ce remède, il se trouvoit souvent très-mal.

Il faut observer que les bayes de Génièvre, ou une goutte de leur huile essentielle, prise intérieurement, donne aux urines l'odeur de la Violette, de même que la Térébenthine & son huile distillée.

Cependant l'usage des bayes de Génièvre dans le calcul n'est pas toujours exemt de danger. Au contraire *Charles Pison*, *in suis Observationibus*, *sect.* 4. *cap.* 11. *Observ.* 105. *p.* 319. dit que la poudre de bayes de Génièvre lui a toujours été suspecte, parceque quand on en continue l'usage, les urines deviennent enfin sanguinolentes. *S. Pauli* prend la défense de ces bayes, en attribuant le pissement de sang aux pointes du calcul; ce qui peut effectivement être vrai.

Cependant j'ai observé très-souvent que l'usage de ces bayes rendoit les urines ardentes & enflammées, causoit la douleur des reins, l'ardeur de l'urine, & en-

fin dans la cachéxie & l'hydropiſie, lorſqu'il y a dans les viſcères une indiſpoſition inflammatoire, une diminution remarquable des urines. C'eſt pourquoi je ne conſeille pas facilement l'uſage de ce diurétique, à moins qu'on ait bien obſervé auparavant la conſtitution des viſcères, & qu'on ne ſache qu'ils ſont exemts de toute chaleur & d'inflammation. Il faut uſer de la même précaution dans quelques maladies de l'eſtomac, dans le dégoût, les vents, la difficulté de la digeſtion, les nauſées, les envies de vomir, qui ſont très-ſouvent des ſymptomes de la maladie des reins : car dans ces maladies ſymptomatiques de l'eſtomac, l'uſage des bayes de Génièvre eſt nuiſible; au lieu qu'il ſeroit utile, ſi ces maladies étoient idiopathiques.

Les Allemands recommandent ces bayes comme un remède ſingulier pour chaſſer la contagion de l'air peſtilentiel : on les mange ſeules, ou macérées dans du Vinaigre.

Les vertus des bayes de Génièvre étant ſi grandes, on en fait diverſes préparations; ſavoir, une Eau diſtillée, un Vin, un Eſprit tiré par la fermentation, une Huile eſſentielle, un Rob ou Extrait, & un Elixir.

L'Eau des bayes de Génièvre distillée au B. M. est fort vantée par *Ettmuller* pour les coliques & la néphrétique ; elle excite l'urine, elle en déterge les conduits, elle les sollicite doucement, & elle corrige sur-tout la disposition au calcul, si on en boit à jeun ℥iv. ou ℥vj.

Le Vin de Génièvre se fait avec les bayes que l'on pile, & que l'on fait fermenter avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elles ayent acquis une odeur & une saveur vineuse. Cette boisson est agréable : les paysans de quelques pays de la France en font communément usage, quand le Vin manque. Elle est très-utile dans les maladies froides de l'estomac, des intestins & des reins. On tire de cette liqueur fermentée un Esprit ardent qui est recommandé dans les maladies de la tête & des parties nerveuses, soit qu'on l'emploie intérieurement, soit à l'extérieur ; il est puissamment diurétique, quand on le prend intérieurement.

On prépare l'Huile essentielle & le Rob de Génièvre, ou l'Extrait, de la manière suivante. On prend ℔viij. de bayes de Génièvre récentes & succulentes ; on les macère pendant deux ou trois jours en un lieu chaud, dans ℔xxiv. d'eau limpide : ensuite on distille dans une vessie

de cuivre à un feu violent. Il sort avec l'eau tout au plus trois onces d'huile essentielle, très-pénétrante, & d'une couleur jaune. On passe ce qui reste dans la vessie au-travers d'une étoffe, on le fait épaissir à une douce chaleur : de cette manière on a un Rob ou un Extrait d'une consistance épaisse, d'une couleur de jaune brun, d'une saveur amère, douce & balsamique. L'huile essentielle de Genièvre, dissoute dans de l'Esprit-de-Vin bien rectifié, est fort diurétique, emménagogue & carminative ; on la prend avec l'infusion de feuilles de Thé avec du Vin d'Espagne, à la dose de quelques gouttes : ou même on fait un Eléosaccharum de cette huile essentielle avec le Sucre, & qui se mêle aisément avec les liqueurs aqueuses. On peut l'employer à l'extérieur dans les Onguens pour les nerfs & pour la paralysie. *Michel Albert, in sua Introductione in Medicinam*, dit qu'il ne faut pas donner trop facilement l'Huile ou l'Esprit de bayes de Genièvre dans la néphrétique, parcequ'elles ont une qualité trop âcre : elles échauffent beaucoup, & elles agitent fort le sang ; c'est pourquoi il conseille de les réserver pour l'extérieur.

Le Rob de Genièvre que l'on appelle

Extrait, Miel de Génièvre, & la Thériaque des Allemands, à cause de ses vertus, est plus tempéré que l'huile ou l'Esprit ; c'est pourquoi il est plus usité. C'est un excellent remède pour fortifier l'estomac qui est foible, pour rétablir le ton des fibres de l'estomac & pour garantir du calcul & de l'hydropisie. Il est utile aux vieillards qui sont sujets aux maladies de la vessie, à la difficulté d'uriner & à la foiblesse de l'estomac & des intestins : il excite les urines & les règles ; il est quelquefois sudorifique, & on lui attribue une vertu aléxipharmaque & antipestilentielle, en l'unissant avec d'autres remèdes, cordiaux & aléxitères, c'est pourquoi on l'emploie fréquemment à la place de Miel dans les *Electuaires stomachiques*, *antinéphrétiques* & *aléxipharmaques*. On le donne à la dose de ʒj. dans du Vin d'Espagne, du Vinaigre, de l'Eau de Chardon-benit, ou dans quelqu'autre liqueur convenable, le matin à jeun, avant, ou même après le repas.

On fait un Elixir de Génièvre avec ce Miel délayé dans s. q. d'Esprit de Génièvre ; c'est un bon stomachique, & un grand diurétique. La dose est cuill. j.

M. Chomel recommande fort pour la teigne un Onguent fait avec les bayes de

Génièvre pilées & bouillies avec du saindoux. Il faut évacuer les humeurs de tems en tems par un doux purgatif fait de vj. ou viij. gr. d'Aquila alba & autant de Diagrède.

Les feuilles ou les sommités de Génèvrier sont rarement d'usage. *F. Hartman, in Notis ad Schroderum*, & *S. Pauli* d'après *Matthiol* & *Hartman*, proposent contre l'hydropisie une lessive faite de cendres de ces sommités avec du Vin. *Ettmuller* dit que ses jeunes pousses ou sommités lâchent le ventre de la même manière que les jeunes pousses de Sureau.

L'usage du bois de Génèvrier est plus familier. On le recommande, & on le brûle à cause de sa bonne odeur pour corriger l'air corrompu par les mauvaises exhalaisons, & pour détourner les odeurs contagieuses. On attribue à ce bois une vertu sudorifique : quelques-uns en emploient la sciure dans les décoctions sudorifiques contre les catarrhes & les maladies vénériennes ; ils croient qu'elle ne le cède guères à celle de Gayac. On tire de cette même sciure macérée long-tems dans l'eau avec du sel, & distillée dans une vessie de cuivre, une huile essentielle, jaunâtre & pénétrante, qui est diurétique & sudorifique. Ce même bois

étant distillé à la cornue donne une huile rousse ou noire, empyreumatique, & qui n'est pas différente de celle qu'on appelle *Huile de Cade.* Cette huile de Cade se tire des troncs & des rameaux de l'Oxycèdre & du Génièvre en arbre, que l'on brûle dans quelques fours destinés à cet usage. Appliquée en liniment à l'extérieur, elle est puissamment résolutive : on la dit utile pour la dartre, la teigne, & même pour la galle, & les ulcères qui surviennent aux bêtes, après qu'on les a tondues.

On emploie les bayes de Génièvre dans l'*Elixir de Vie* de *Fioraventi*, dans l'*Elixir antipestilentiel* de *Sennert*, dans l'*Elixir asthmatique* de *Zwelfer*, dans l'*Opiate de Salomon*, l'*Antidote Orviétan* de *Charas*, l'*Huile de Scorpion composée* de *Matthiol.* Le Rob ou l'Extrait mielleux entre dans la *Thériaque réformée* de *Charas*, l'*Orviétan* de *F. Hoffman ;* & on se sert de l'Huile essentielle de Génièvre dans le *Baume vulnéraire de Metz de Schroder*, appellé communément *Baume verd de Feuillet.*



KEIRI.

VIolier ou *Giroflier jaune*, & la fleur *Giroflée jaune*, KEIRI, CHEIRI, LEUCOIUM, & LEUCOION LUTEUM, *Off.* LEUCOIUM LUTEUM VULGARE, *C. B. P.* 202. LEUCOIUM LUTEUM, vulgò CHEIRI flore ſimplici, *J. B.* 2. 872. *J. Raii*, 782. LEUCOION LUTEUM, *Dod. Pempt.* 160. VIOLA LUTEA, *Trag.* 560. VIOLA PETRÆA LUTEA, *Tab. Icon.* 305. LEUCOIUM AUREUM, *Matth.*

Ses racines ſont fort nombreuſes, blanchâtres, ligneuſes. Ses tiges ou ſes rameaux ſont auſſi en grand nombre, pareillement ligneux, & blanchâtres. Ses feuilles ſont en grand nombre, ſans queue, longues d'un pouce & plus; étroites vers leur principe, & s'élargiſſant peu-à-peu, verdâtres ou blanchâtres, & ſurtout en deſſous, d'une ſaveur un peu âcre. Ses fleurs ſont d'une bonne odeur, d'une ſaveur peu agréable, un peu âcre, un peu amère, en croix, compoſées de quatre pétales jaunes, de ſix étamines, & d'un piſtille pâle, preſque cachées entièrement dans le milieu. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccède des fruits ou des

ſiliques longues, applaties, partagées en deux loges par une cloiſon mitoyenne, à laquelle ſont attachés des panneaux & des graines plates, orbiculaires, rouſſes, d'une ſaveur âcre & amère. Cette plante vient volontiers ſur les vieilles murailles, les décombres & les rochers. On la ſème dans les jardins le long des murailles. Ses fleurs ſont ſur-tout d'uſage. Ses feuilles ont une ſaveur d'herbe, amères, un peu ſalée : leur ſuc rougit le papier bleu.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Fleurs de Violier jaune, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℥vj. ʒj. gr. xlviij. de liqueur limpide preſque ſans odeur, & inſipide, obſcurément acide : ℔iij. ℥xiv. ʒvij. gr. xxiv. de liqueur un peu empyreumatique, d'abord un peu acide, enſuite acide de plus en plus, & enfin auſtère, ℥j. ʒvij. gr. xviij. de liqueur rouſſe, trouble, empyreumatique, manifeſtement acide, & un peu alkaline-urineuſe : ʒv. gr. xxiv. de liqueur rouſſe, imprégnée de ſel volatil-urineux : ℥j. ʒvij. gr. xxxvj. d'huile épaiſſe comme de l'Extrait : ʒj. gr. xxx. de ſel volatil-urineux concret.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iv. ʒij. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥j. ʒij.

gr. xxxvj. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xxiv. de sel fixe salé. La perte des parties dans la distillation a été de ℥. ʒvij. & dans la calcination de ℥iij.

Le Violier jaune est rempli de sel ammoniac, uni avec beaucoup de soûfre ; soit subtil, soit grossier.

Les fleurs de Violier jaune atténuent, discutent, détergent, appaisent les douleurs, & sont spécialement destinées pour la matrice : elles excitent les règles, & chassent l'arrière-faix & le fétus. On les loue encore comme un discussif dans l'apopléxie & la paralysie. On fait macérer les feuilles & les fleurs à la dose de poign. j. pendant 24 heures dans ℔j. de Vin pour deux verres : on en prend un le matin, & l'autre le soir ; ou on les fait bouillir dans de l'eau commune pour les obstructions des viscères. On en prend la graine intérieurement, à la dose de ʒj. ou ʒij. On dit que cette graine prise en grande dose chasse non-seulement le fétus qui est vivant, mais encore elle le tue & le fait sortir. Les Auteurs de l'Herbier d'Embrun disent quelque chose de semblable de son suc, & ils avertissent prudemment qu'il ne faut le donner que dans une nécessité très-pressante.

On a coutume de préparer dans les Boutiques une Conferve de fleurs de Violier jaune, que *Camérarius* dit être utile pour préferver de l'apopléxie & pour aider les paralytiques, fi on en prend fréquemment avec fon eau diftillée. *Jerôme Reufner*, dans fes Obfervations mifes au jour par *Welfchius*, rapporte qu'un Evêque de Trente employoit heureufement ce remède pour fe garantir de l'apopléxie & de la paralyfie.

On prépare une Huile par l'infufion de ces fleurs, qui eft fort réfolutive, & qui appaife les douleurs de rhumatifme. En Italie on en frotte la région du pubis, pour faciliter l'accouchement.

LACTUCA.

Laitue.

Le mot Lactuca vient du fuc laiteux que cette plante répand quand on la rompt. On en diftingue plufieurs efpèces, & fur-tout deux genres principaux ; favoir, la Laitue que l'on fème, & la fauvage. La Laitue que l'on fème, eft de plufieurs efpèces, eu égard à fa groffeur, à fa couleur & à fa figure : elle eft blanche, noire, rouge, pommée, crépue, liffe & découpée. De toutes ces

eſpèces, il y en a trois principales d'un uſage fréquent, ſoit dans les alimens, ſoit dans les remèdes; ſavoir, *la Laitue qui n'eſt point pommée*, *la Laitue pommée*, & *la Laitue Romaine*. Parmi les Laitues ſauvages, celle *à côte épineuſe* eſt plus en uſage parmi nous.

La Laitue qui n'eſt point pommée, LACTUCA SATIVA, NON CAPITATA, *Off.* LACTUCA SATIVA, *C. B. P.* 122. *I. R. H.* 473. LACTUCA SATIVA, vulgaris, non capitata, *J. B.* 2. 997. LACTUCA SATIVA, folio Scariolæ, *Lob. Icon.* 241.

Sa racine eſt longue, épaiſſe, garnie de pluſieurs fibres. Ses feuilles ſont oblongues, larges, ridées, liſſes, d'un verd pâle, remplies d'un ſuc laiteux, agréable quand elle commence à grandir, & amer quand elle pouſſe ſa tige. Sa tige eſt ferme, épaiſſe, cylindrique, feuillée, haute d'une coudée & demie & plus, branchue, dont les rameaux ſont encore diviſés en d'autres plus petits, chargés de fleurs & écartés en manière de gerbes: ces fleurs ſont compoſées de pluſieurs demi-fleurons jaunâtres portés ſur des embryons, & renfermés dans un calyce écailleux, oblong & menu. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccède de petites ſemences garnies d'aigrettes,

pointues des deux côtés, oblongues, applaties, cendrées. Cette plante étant blessée en quelqu'une de ses parties, donne un suc semblable à du lait. On la seme dans les jardins.

La Laitue pommée, LACTUCA SATIVA CAPITATA, *Off.* LACTUCA CAPITATA, *C. B. P.* 123. *I. R. H.* 473. LACTUCA SATIVA, VULGARIS CAPITATA, *J. B.* 2. 997. LACTUCA SATIVA, SESSILIS, sive CAPITATA, *Lob. Icon.* 242.

Ses feuilles sont plus courtes, plus larges, plus arrondies à l'extrémité, que celles de la Laitue ordinaire, plates & lisses, & qui forment bien-tôt une tête arrondie, de la même manière que le Choux : la graine est semblable à celle de la précédente, mais noire.

Dodonée dit que la Laitue ordinaire devient aisément crépue & pommée par l'art des Jardiniers. *J. Bauhin* paroît être de son avis. Mais *J. Rai* prétend qu'il y a une différence spécifique entre l'une & l'autre, soit à cause de la figure de ses feuilles, soit à cause de la couleur de ses graines, s'il est vrai qu'elles soient toujours noires & qu'elles ne changent point. *M. Tournefort* paroît être du sentiment de *J. Rai*; car il distingue la

Laitue pommée & crépue, de la Laitue ordinaire.

On sème cette Laitue pendant toute l'année dans les potagers, on l'arrache, quand elle est encore tendre, & on la transplante dans des terres bien fumées ; & par-là ses feuilles sont plus nombreuses, & mieux pommées.

Depuis quelques années on sert en salade dans les grandes tables une autre espèce de Laitue pommée bien plus belle & panachée de blanc, de pourpre, & de jaune. On l'appelle *Laitue panachée*, *Laitue de Siléſie*, LACTUCA SATIVA, MAXIMA, AUSTRIACA, CAPITATA, VARIEGATA, *I. R. H.* 473. LACTUCA CARYOPHYLLACEA vulgò, *H. Lugd. Bat.*

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de feuilles tendres de Laitue pommée, & qui n'étoient pas encore ramassées en tête, distillées à la cornue, il est sorti ℥viij. ʒiv. gr. xxiv. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante verte, un peu salée, obscurément alkaline-urineuse, & sans aucune marque d'acide : ℔iv. ʒvij. gr. xxxvj. de liqueur trouble, blanchâtre, d'abord légèrement fétide, un peu salée & urineuse, ensuite empyreumatique, & de plus en plus,

manifeſtement alkaline-urineuſe, & enfin imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : gr. l. de ſel volatil-urineux concret : ʒv. d'huile.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥ij. ʒiv. gr. xlviij. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥j. ʒiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xlvj. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iij. ʒj. gr. lviij. & de ℥j. dans la calcination.

De ℔v. de Laitue pommée avec les racines diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ℥v. ʒv. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la ſaveur de Laitue & d'herbe verte, ſoit obſcurément ſalée & obſcurément alkaline-urineuſe, ſoit légèrement acide : ℔j. ℥xij. ʒij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, de même odeur & ſaveur, ſoit obſcurément ſalée & alkaline-urineuſe, ſoit obſcurément acide : ʒiv. gr. vj. de liqueur brune, empyreumatique, ſalée, ſoit un peu acide, ſoit alkaline-urineuſe, & imprégnée de beaucoup de ſel volatil urineux : ʒij. gr. liiij. de ſel volatil-urineux concret : ʒiij. gr. lx. d'huile épaiſſe comme de l'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la

cornue, pesoit ℥j. ʒiv. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. de cendres, dont on tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xiv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥j. ʒj. gr. xxiv. & dans la calcination de ʒiv. gr. xxxvj.

℔v. de feuilles de Laitue pommée, soit vertes, soit blanchâtres, sans les tiges & le cœur, ont donné dans la distillation beaucoup de liqueur salée-urineuse, sans aucune marque d'acide manifeste : gr. lx. de sel volatil-urineux concret : ʒiij. d'huile épaisse comme du Syrop. La masse noire qui est restée, pesoit ℥j. ʒiv. gr. xxxiv. Les cendres ont été du poids de ℥j. gr. xxiv. On en a retiré ʒiv. gr. xxxvj. de sel fixe alkali.

℔v. de tiges ou de moëlle de Laitue pommée, étant distillées, ont donné une liqueur, soit alkaline-urineuse, soit acide : gr. xxxvj. de sel volatil urineux-concret : ʒiv. d'huile. La masse noire pesoit ℥j. ʒiv. gr. xxxvj. les cendres ʒvij. gr. lxvj. le sel fixe alkali ʒv. gr. xlviij.

℔v. de racines de Laitue pommée ont donné dans la distillation beaucoup de liqueur, soit acide, soit alkaline-urineuse: ʒiv. d'huile : un peu de sel urineux-concret. La masse noire pesoit ℥ij. ʒiij. gr.

gr. xxxvj. les cendres ʒiij. gr. xxxvj. le ſel fixe purement alkali ʒv. gr. l.

℔v. de ſemences de Laitue pommée, diſtillées à la cornue, ont donné ℔j. ℥ij. ʒvj. gr. liiij. de liqueur, ſoit ſalée & obſcurément acide, ſoit manifeſtement alkaline-urineuſe, & imprégnée de beaucoup de ſel alkali-urineux : ℔ij. ʒvij. gr. xxxix. d'huile : ʒij. gr. lxx. de ſel alkali volatil. La maſſe noire qui eſt reſtée, peſoit ℔j. ℥iv. ʒij. gr. xxxvj. les cendres ℥vj ʒ,. gr. xlij. le ſel fixe alkali ʒij. gr. lviij.

℔v. de Laitue pommée entière & fleurie ont donné ℔iv. ℥ix. ʒv. gr. ix. de liqueur d'abord alkaline-urineuſe, enſuite ſoit alkaline, ſoit manifeſtement acide, & de plus en plus : ℥j. ʒj. d'huiſe de conſiſtance de graiſſe. La maſſe noire peſoit ℥ij. ʒvj. gr. vj. les cendres ℥j ʒvj. gr. liiij. le ſel fixe purement alkali ℥j. gr. xxv.

Le ſuc exprimé de Laitues pommées a donné beaucoup de liqueur limpide, fade, qui avoit l'odeur & la ſaveur de la plante : enſuite une liqueur alkaline-urineuſe avec une petite partie d'acide caché : enfin une liqueur empyreumatique, ſoit manifeſtement acide, ſoit alkaline-urineuſe, & imprégnée de beaucoup de ſel urineux.

La maſſe des ℔v. de feuilles de Laitues pommées que l'on avoit bien exprimée, & dont on avoit retiré le ſuc, étant diſtillée, a donné une liqueur, ſoit ſalée, ſoit manifeſtement acide, ſoit alkaline-urineuſe : gr. xiv de ſel volatil concret ; ʒvj. d'huile. La maſſe noire qui eſt reſtée, peſoit ℥ij. ʒvij. les cendres ℥j. ʒiv. gr. lxiv. le ſel fixe alkali ʒvj. gr. xlviij.

L'eau dans laquelle on a fait bouillir des Laitues, étant paſſée réduite en conſiſtance d'Extrait liquide ou de Syrop dans un vaiſſeau ouvert, a donné dans la diſtillation d'abord une liqueur acide, auſtère, enſuite empyreumatique, urineuſe & imprégnée de beaucoup de ſel alkali-urineux. D'où l'on peut conclure que les ſels volatils-urineux des plantes enveloppés dans les autres principes, ne ſe diſſipent pas ni par la longue ébullition, ni par l'évaporation lente de la liqueur, faite à un feu ouvert, & qu'au contraire elles ont beſoin d'un feu très-fort pour les développer, ou plutôt pour les produire.

Les Laitues pommées, ſèchées & brûlées à un feu ouvert, fuſent de la même manière que le Nitre jetté ſur les charbons ardens.

De toutes ces Analyſes des différentes

parties de la Laitue, & par les autres essais que l'on a fait, il s'ensuit que la Laitue contient un sel essentiel nitreux ammoniacal, tel qu'il résulte du mélange de l'Esprit-de-Nitre & du sel volatil urineux. Ce sel est enveloppé dans une petite portion d'huile, dans beaucoup de phlegme & très peu de terre.

Il est très-surprenant que cette plante aqueuse & presque insipide donne dans l'Analyse une si grande quantité de sel volatil-urineux, qu'on en tire plus que de beaucoup d'autres plantes bien plus savoureuses. Le sel acide y est tellement absorbé par le sel alkali-urineux, qu'on a peine à le découvrir dans quelques Analyses, & de plus le suc de Laitue ne change pas la couleur du papier bleu. Ou plutôt le sel essentiel nitreux de cette plante entièrement semblable au Nitre ou au Salpêtre, est un sel salé qui ne donne aucune marque d'acide ou d'alkali, mais qui se change presque tout par le moyen du feu dans la distillation en un sel alkali, soit fixe, soit volatil, de la même manière qu'on l'observe dans la déflagration du Nitre avec la poudre de charbons dans des vaisseaux fermés; dans laquelle le Nitre laisse non-seulement beaucoup de sel alkali

fixe, mais encore il donne par la distillation une liqueur imprégnée de beaucoup de sel volatil-urineux. Ce changement du Nitre en sel alkali fixe & volatil, est décrit fort au long *dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de Paris de l'année* 1717, où j'ai parlé du changement des sels acides en sels alkalis.

Par ces Analyses de la Laitue, les Académiciens de Paris ont d'abord découvert que quelques liqueurs distillées des plantes donnent indifféremment des marques d'acide & de sel alkali; car elles bouillonnent également étant mêlées avec d'autres liqueurs acides ou alkalines: elles rougissent la teinture bleue du Tourne-sol; elles troublent la solution limpide du Sublimé corrosif, & la rendent laiteuse ou épaisse & grumelée, ou même, comme l'on dit, elles la précipitent. Ils ont reconnu par ces expériences que les sels acides & alkalis se trouvent souvent réunis tranquillement & sans aucune effervescence, ou sans aucune agitation, dans le sein de la même liqueur. Et en effet ils ont mêlé des liqueurs purement acides, & d'autres purement alkalines-urineuses toutes tirées des plantes sans aucune effervescence. Il en est de même

du Vinaigre distillé & de l'Esprit de l'urine mêlés ensemble, qui nê fermentent point du tout : cependant si on dissout dans de l'eau claire le sel volatil de l'urine rectifié, ainsi qu'on le nomme, & que l'on verse du Vinaigre sur cette solution, il naît de ce mélange une grande effervescence.

La raison de ces différens effets consiste en ce que dans l'Esprit de l'urine ou dans les autres liqueurs alkalines tirées des plantes & des animaux, les sels urineux sont enveloppés de plusieurs parties huileuses qui empêchent l'entrée des sels acides dans les pores des sels alkalis-urineux. C'est pourquoi souvent les sels acides & alkalis nagent dans la même liqueur, sans s'y mêler intimement & sans agir l'un sur l'autre. Mais si on verse une liqueur acide sur du sel volatil-urineux rectifié & dissous dans l'eau, les deux liqueurs fermentent; parceque les particules salines-urineuses ont été dépouillées des particules huileuses par la rectification : & par-là elles laissent une entrée libre dans leurs pores aux pointes acides d'où il naît une effervescence, ou un trouble qui accompagne cette union mutuelle & intime des sels, & le changement qui se fait en un autre sel neutre ou salé, comme on l'appelle

Laitue Romaine, *Chicons*, LACTUCA ROMANA, *Off.* LACTUCA ROMANA, LONGA, DULCIS, *J. B.* 2. 998. *I. R. H.* 473. LACTUCA FOLIO OBSCURIUS VIRENTE, ſemine nigro, *C. B. P.* 123. LACTUCA FOLIO OBSCURIUS VIRENTE, *Dod. Pempt.* 644. LACTUCA INTIBACEA, *Gerard.* LACTUCA REGIA

Sa feuille eſt plus étroite & plus longue, plate, ſans rides & ſans boſſelures, peu ſinuée & garnie en-deſſous de petites épines le long de la côte. Sa fleur & ſa tige ſont ſemblables à celles de la Laitue ordinaire; mais ſes graines ſont noires. On lie enſemble ſes feuilles avec la paille, quand elles grandiſſent; ce qui les rend très-blanches & plus tendres que les autres. On cultive cette eſpèce dans les potagers, pour la ſervir à table.

Dans l'Analyſe Chymique, de ℔v. de feuilles de Laitue Romaine très-blanches & tendres, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ℥xj. ʒij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la ſaveur de la plante verte, un peu acide: ℔j. ℥xiij. ʒiv. gr. xxxvj. de liqueur limpide, manifeſtement acide: obſcurément auſtère: ℥ij. gr. xlviij. de liqueur limpide, d'une odeur légèrement empyreumatique, ſoit acide, ſoit un peu ſalée & légèrement alkaline-urineuſe:

ʒvij. de liqueur rousse, imprégnée de beaucoup de sel volatil-urineux : gr. xx. de sel volatil-urineux concret : ʒij. gr. xxiv. d'huile épaisse comme du Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥j. ʒv. gr. vj. laquelle étant calcinée a laissé ʒvj. gr. x. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiij. gr. xxvj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iij. ʒij. gr. x. & dans la calcination de ʒvj. gr. lxviij.

La Laitue Romaine a plus de saveur que les autres : elle contient un sel essentiel nitreux-ammoniacal qui n'est pas différent de celui de la Laitue ordinaire, mais en plus grande quantité, & dans lequel le sel acide est plus développé.

Les Laitues tiennent de tout tems le premier lieu parmi les autres herbes potagères. Non-seulement elles sont agréables en salade étant crues, & bouillies dans le potage; mais encore elles sont salutaires pour l'usage de la Médecine. Elles rafraîchissent, humectent, & donnent un aliment médicamenteux fort utile pour les jeunes gens & pour les tempéramens bilieux ; elles se digèrent facilement dans l'estomac, sur-tout si l'on ne boit que de l'eau, quand on en fait

usage : car elles fournissent beaucoup de chyle doux, délayé, fluide, & qui n'échauffe point ; elles ne donnent pas beaucoup de sang, mais d'une bonne qualité, fluide, qui n'est point âcre, ni échauffé : elles adoucissent l'acrimonie des humeurs, elles calment l'effervescence de la bile & le bouillonnement du sang & des humeurs : elles appaisent très-bien la soif ; c'est pourquoi on en fait un usage fréquent, sur-tout pendant l'Eté.

Les Anciens en mangeoient à la fin du repas le soir, pour se procurer du sommeil : mais dans le tems de *Domitien* on changea cet ordre, & elles servirent d'entrée de table au Romains. C'est pourquoi *Martial*, *liv.* 13. *Epigr.* 2. s'exprime ainsi :

Claudere quæ cœnas Lactuca solebat avorum,
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes ?

Dites-moi pourquoi les Laitues que nos ancêtres mangeoient après le repas, nous servent présentement d'entrée de table ?

Galien a usé de Laitue comme d'une nourriture très-familière, soit dans la jeunesse, soit dans la vieillesse. Il dit que dans la jeunesse ayant continuellement l'estomac rempli de bile, il avoit pris des Laitues pour en modérer la chaleur ;

& que sur la fin de ses jours passant les nuits sans dormir à cause de ses longues études, qu'il interrompoit rarement, le meilleur remède dont il s'est servi contre ses grandes insomnies, étoit des Laitues qu'il mangeoit le soir ; & que ses dents s'étant tellement gâtées qu'il ne pouvoit plus en manger de crues, sans peine, il les avoit fait bouillir.

Nous éprouvons tous les jours cette vertu anodyne dans les Laitues ; laquelle ne dépend pas, comme quelques-uns le pensent, d'un principe narcotique & nuisible, mais de son suc aqueux & nitreux, qui tempère l'effervescence des humeurs, qui adoucit l'ardeur & le feu de l'estomac, du foie, des reins & des autres viscères, qui en relâche les fibres resserrées, & dont les oscillations sont très-vives, & qui rétablit entièrement de cette manière toutes les fonctions & le sommeil même. Selon le témoignage de *Lucius Junius Columelle*, on donnoit des Laitues aux convalescens en qui il restoit de l'insomnie :

Jamque salutari properat Lactuca sopore,
Tristia quæ relevat longi fastidia morbi.

La Laitue qui procure un sommeil sa-

lutaire, guérit les triſtes dégoûts que cauſe une longue maladie.

La Laitue eſt un doux émollient. C'eſt pourquoi les Anciens en prenoient au commencement du repas comme on peut le voir dans *Martial*, *liv.* 11. *Epigr.* 53.

Prima tibi dabitur ventri Lactuca movendo,
Utilis.....

On vous ſervira d'abord de la Laitue qui eſt utile pour lâcher le ventre.

Les Laitues crues ou cuites ſont d'un très grand ſecours pour les tempéramens reſſerrés, ſi on en mange ſouvent, & par conſéquent pour les maladies hypochondriaques & ſcorbutiques, dans leſquelles le reſſerrement de ventre qui dure long-tems, cauſe un grand nombre de ſymptomes fâcheux. C'eſt ce qui eſt confirmé par l'exemple d'un certain hypochondriaque dont *Joſeph Lanzonius* parle, *Ephem. Germ. Ded. III. ann.* 2. *Obſerv.* 34. Il étoit attaqué de ce mal depuis long-tems, qui étoit joint à une grande foibleſſe d'eſtomac, d'angoiſſes après le repas, de difficulté de reſpirer, de tintement d'oreilles, & de beaucoup des vents qui lui cauſoient beaucoup de rots; il fut guéri enfin par le fréquent

usage qu'il fit de la Laitue tant à son dîner qu'à son souper.

Il paroît qu'*Auguste* étoit attaqué des mêmes maladies : il recouvra sa première santé, selon que le rapporte *Pline l.* 19. *c.* 8. en mangeant des Laitues par le conseil d'*Antoine Musa* son premier Médecin, à qui le peuple Romain dressa à cause de cela une statue auprès du temple d'*Esculape*, au rapport de *Suétone*.

S. Pauli, in Quadripart. Botanic. a fort vanté l'excellente vertu des Laitues contre les maladies hypochondriaques. Il souhaitoit que ceux qui habitent sur les côtes de la mer Baltique, mangeassent des Laitues, sinon crues, au moins cuites ; ce qui les délivreroit de plusieurs maladies causées par le resserrement de ventre qui accompagne ordinairement la maladie hypochondriaque. L'expérience journalière prouve cette vertu dans la même maladie : car nous avons vû plusieurs mélancholiques & hypochondriaques, qui ont été fort soulagés & même guéris, par l'usage continué de Laitue crue ou cuite ; ils avoient renoncé à la viande & au vin.

Quelques Médecins ont dit que la Laitue faisoit beaucoup de sang, ce qui certainement ne seroit pas un mal. *Sim.*

Sethi, fondé sur cette opinion, dit que ceux qui crachent le sang, ne doivent pas en manger. Mais nous croyons avec *Galien*, qu'elle ne produit pas beaucoup de sang, mais qu'elle rend le chyle bien conditionné, fluide, tenu, aqueux; ce qui délaye fort bien la masse du sang, le détrempe, le raréfie & le rend fluide : ainsi elle augmente le volume du sang, sans en augmenter la quantité. On en prescrit utilement à ceux qui crachent le sang, pour en adoucir l'acrimonie, & en appaiser le bouillonnement. C'est de la même manière qu'elle augmente le lait des nourrices, en qui il manque ou il est diminué par l'épaississement ou la chaleur des sucs.

Galien dit que le suc exprimé des Laitues donné à la dose de cuill. iv. ou ℥ij. fait mourir de la même manière que le Pavot ou la Cigue, quoique les feuilles prises en plus grande quantité qu'il n'en faut pour en tirer cette quantité de suc, ne cause aucun mal : mais ou *Galien* rapporte seulement l'opinion commune de son tems, sans l'avoir éprouvée; ou les Laitues qui naissoient dans son pays, avoient des vertus différentes des nôtres; puisque nous donnons tous les jours non-seulement sans danger, mais encore avec succès, le suc de Laitue.

Quelques-uns ont ſoupçonné que les Laitues diminuoient la ſemence & les feux de l'amour. C'eſt de-là que les Pythagoriciens ont donné à une ſorte de Laitue le nom d'εὐνούχιος & d'ἄϛυτις parce-qu'elle rend les hommes comme des eunuques, & les femmes ſtériles. C'eſt pourquoi le Poète *Callimachus* repréſente *Adonis* enſeveli par *Vénus* dans les Laitues : & *Ebulus* le comique appelle les Laitues *la nourriture des morts*. Cette opinion étoit ſi commune chez les Romains, que pluſieurs du tems d'*Auguſte* ſe faiſoient un ſcrupule de manger des Laitues, ſelon que *Pline* le rapporte *l.* 19. *c.* 8. Mais l'exemple de cet Empereur détruiſit ce préjugé. Il eſt vrai que les Laitues n'excitent pas les feux de l'amour, au contraire elles les diminuent, en tempérant les humeurs : mais elles ne le détruiſent pas entièrement. Les gens mariés qui déſirent d'avoir des enfans, ne les doivent point craindre, quoiqu'on en conſeille beaucoup à ceux qui vivent dans le célibat, ou qui étant mariés ſont incommodés des feux de la concupiſcence qui les conſumeroit en les deſſèchant. Ceux dont l'eſtomac eſt trop foible & froid, doivent s'en abſtenir. On les interdit aux phlegmatiques & aux aſthma-

tiques, & à ceux qui ont la vûe foible ; car il y a une opinion ancienne & très-commune, qu'elles nuisent à la vûe, si on en fait trop d'usage.

On mange la Laitue toute crue, sur-tout en Eté avec de l'huile, du vinaigre & du sel. Quelques-uns pour corriger la froideur qu'on lui attribue, y ajoutent du Cerfeuil, de l'Estragon, du Cresson, des Oignons, &c. mais elles n'ont pas besoin de ces correctifs : au contraire ils sont plus difficiles à digérer que la Laitue elle-même ; ce que l'on voit par les rots, que l'on rend long-tems après les avoir mangés, & qui ont l'odeur & la saveur de ces plantes. Si quelqu'un désire que les Laitues se digèrent plus facilement & plus promptement, qu'il boive par-dessus de bonne eau, & non du vin.

Quelques-uns croient que les Laitues cuites nourrissent plus, & sont plus salutaires que celles qui sont crues, sur-tout pour ceux qui ont l'estomac foible. D'autres au contraire pensent avec *Nonnius*, *L. de re cibariâ*, que par l'ébullition elles contractent trop d'humidité, qui peut relâcher l'estomac : c'est pourquoi *Hippocrate*, *l. 7. Epidem.* rapporte parmi les causes du *Cholera morbus* l'usage des Lai-

tues cuites, parceque leur trop grande humidité bouleverſe l'eſtomac. Mais les Laitues, ſoit crues, ſoit cuites, ſont ſalutaires, pourvû qu'on en faſſe uſage modérément. On les fait bouillir avec de l'eau & du ſel, & on y ajoute quelquefois un peu de beurre, ou bien on les fait cuire dans le bouillon de viande.

On prépare avec les Laitues des apozêmes & des bouillons rafraîchiſſans & humectans. On les preſcrit ſouvent en lavement, pour rafraîchir & amollir le ventre.

On trouve dans les Boutiques des graines de Laitue, que l'on compte parmi les petites ſemences froides, & qui ſont celles de Laitue, de Pourpier, d'Endive, & de Chicorée ſauvage. On y conſerve auſſi une eau diſtillée de Laitue, qui eſt utile pour humecter & rafraîchir, & que l'on emploie dans les juleps & les potions rafraîchiſſantes. L'émulſion faite des graines de Laitue dans l'eau de cette plante mêlée avec du Syrop de Nénuphar ou de Guimauve adoucit l'ardeur de l'urine, tranquilliſe pendant la nuit, & diſſipe les ſonges impurs.

℞. Racines de Chicorée, d'Oſeille, de Nénuphar, ana ℥j.
Feuilles de Laitue, de Pourpier,

d'Oseille, de Buglosse, & de Chicorée blanche, ana poign. j.
Fleurs de Violette & de Bourrache, ana pinc. j.
F. bouillir dans ℔ij. d'eau reduite à ℔jß. Ajoutez sur la fin ℥j. des quatre grandes Semences froides pilées.
Délayez dans la colature Nitre purifié, ʒj.
Syrop de Nénuphar & de Grenade, ℥j.
F. un apozême pour quatre doses à prendre de quatre heures en quatre heures, pour rafraîchir, humecter, épaissir & adoucir.

℞. Un poulet dont on ôtera les intestins, la peau, les pieds & la tête, ℔ß. de collet de veau. F. bouillir dans ℔vj. d'eau limpide réduite à ℔iv. Ajoutez sur la fin une tête de Laitue partagée en quatre, feuilles de Pourpier, de Bète, de Bourrache, ana poign. j.
F. quatre bouillons rafraîchissans & altérans, que l'on prendra aux heures médicinales.

℞. Racines de Tormentille, de Bistorte, ana ℥ß.
Grande Consoude, ℥j.
Feuilles de Laitue, de Pourpier, de

Plantain, de Mille-feuille, ana poign. j.
Roses rouges, Balaustes. ana pinc. j.
Des quatre grandes semences froides, ℥ß.
Graines de Pavot, & de Laitue, ana ʒj.
Un morceau de rouelle de veau, ou de trumeau de bœuf.
F. bouillir f. l. pour deux bouillons, pour épaissir le sang dans les hémorrhagies & les flux de ventre.
℞. Eau de Laitue, de Pourpier, & d'Alléluia, ana ℥ij.
Nitre purifié, ℈ß.
Syrop de Grenade, ou de Berbéris, ℥j.
F. un julep rafraîchissant, & pour tempérer le bouillonnement des humeurs.
℞. Des quatre grandes Semences froides, ana ʒß.
Graines de Laitue, & de pavot blanc, ana ʒj.
Pilez f. l. en versant peu-à-peu eau de Laitue distillée, ℥vj.
Délayez dans la colature Syrop de Nénuphar, ou de Guimauve, ℥j.
F. une émulsion pour une seule dose à prendre à l'heure du Sommeil dans

les veilles immodérées, ou que l'on réitèrera plusieurs fois le jour dans l'ardeur de l'urine, &c.

℞. Sucs clarifiés de Laitue, de Pourpier, & de Plantain, ana ℥iv.
Syrop de Consoude, ou de Lierre terrestre, ℥ß.
F. un julep, pour le crachement de sang & les hémorrhagies.

Dans la phrénésie, le délire & la fièvre ardente, *S. Pauli* applique sur les tempes & sur la suture coronale, & même sur les poignets un linge plié en double ou en triple, trempé dans de l'eau de Laitue, dans laquelle on a dissout du Nitre crystallisé.

On emploie toutes les Laitues dans le *Syrop de Chicorée composé*, dans l'*Electuaire* appellé *Requies Nicolai*, dans l'*Onguent Populeum*, & les graines dans le *Syrop de Jujubes* de *Charas*, & dans le *Syrop restaurant* ou de *Tortue* du même Auteur.

Laitue sauvage, LACTUCA SYLVESTRIS COSTA SPINOSA, *Off. C. B P.* 123. *Raii Hist.* 222. *I. R. H.* 473. LACTUCA SYLVESTRIS, sive ENDIVIA multis dicta, folio laciniato, dorso spinoso, *J. B.* 2. 1003. LACTUCA SYLVESTRIS, *Dod. Pempt.* 646. SERIS DOMESTICA, *Lob. Icon.* 234.

ENDIVIA Officinis, *Quorumd.* SCARIOLA & SERRIOLA, *Cord.*

La racine eſt plus courte & plus petite que celle de la Laitue des jardins. Ses feuilles ſont placées ſans ordre ; elles ſont oblongues, petites cependant, & étroites, ſinuées & découpées profondément des deux côtés, armées d'épines un peu rudes le long de la côte qui eſt en deſſous, remplies d'un ſuc laiteux. Sa tige eſt haute d'une coudée & plus ; elle eſt épineuſe à ſon commencement, & partagée à ſon Sommet en pluſieurs petits rameaux garnis de petites fleurs jaunes, ſemblables à celles de la Laitue de jardins, auſquelles ſuccèdent des ſemences garnies d'aigrettes & noirâtres. On la trouve dans les haies & ſur les bords des champs ; elle vient auſſi dans les vignes & les potagers : elle eſt toute d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Laitue ſauvage haute d'un demi pied, ſans les racines, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔iv. ℥vij. gr. iij. de liqueur limpide, d'une ſaveur d'herbe, d'abord obſcurément acide, enſuite manifeſtement acide, & enfin manifeſtement acide & auſtère : ℥j. ʒji. gr. vj. de liqueur rouſſe empyreumatique, ſoit ſalée, ſoit alka-

line & auſtère : ℥j. ʒvj. de liqueur rouſſe, imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : ʒj. gr. xxxvj. de ſel volatil-urineux concret : ℥j. ʒiij. gr. xxj. d'huile épaiſſe comme de la graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iv. ʒv. gr. lx. laquelle étant bien calcinée, a laiſſé ℥iij. gr. xviij. de cendres, dont on a tiré par lixiviation ʒvj. gr. xlij. de ſel fixe alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥j. ʒvj. gr. xviij. & dans la calcination de ℥j. ʒv. gr. xlij.

La Laitue ſauvage eſt plus amère & plus remplie de ſuc laiteux, que celle de jardins : elle donne dans l'Analyſe plus d'huile & plus de ſel urineux. Elle paroît contenir un ſel eſſentiel nitreux, vitriolique, ammoniacal : elle approche pour les vertus de celle des jardins ; mais elle eſt plus apéritive & déterſive : elle lâche le ventre, & procure le ſommeil.

On emploie la Laitue ſauvage dans le *Syrop de Chicorée compoſé.*



LAMIUM.

Ortie morte.

IL y a deux ſortes d'Ortie morte employées dans les Boutiques ; ſavoir, la blanche & la rouge.

L'Ortie morte, *l'Ortie blanche*, *l'Ortie qui ne pique point* ; LAMIUM ALBUM, URTICA INERS, & URTICA MORTUA, *Off.* LAMIUM VULGARE ALBUM, ſive ARCHANGELICA, flore albo, *Park. Theatr.* 604. *I. R. H.* 183. LAMIUM ALBUM, non fœtens, folio oblongo, *C. B. P.* 231. GALEOPSIS, ſive URTICA INERS, floribus albis, *J. B.* 3. 322. URTICA INERS, ſive LAMIUM PRIMUM, *Dod. Pempt.* 153. LAMIUM ALBUM Gerardi, *Raii Hiſt.* 559. LAMIUM ALBUM, *Tab. Icon.* 536.

Ses racines ſont nombreuſes, fibreuſes. Elle s'étend auſſi beaucoup par un grand nombre de rejettons, qui rampent obliquement ſur terre preſque comme la Menthe. Ses tiges ſont hautes d'un pied ou d'une coudée, quarrées, aſſez groſſes, plus grêles & plus foibles cependant vers la terre,

ce qui fait qu'elles ont peine à se soutenir; creuses, un peu velues, branchues, entrecoupées de quelques nœuds, purpurines vers la terre dans les lieux exposés au soleil. Ses feuilles sont deux à deux & opposées, semblables à celles de l'Ortie commune: celles qui sont au bas des tiges, sont portées sur de longues queues, & celles du haut les ont plus courtes; & garnies d'un duvet court, & qui ne fait point de mal. Ses fleurs naissent des nœuds, & par anneaux autour des tiges; elles sont assez grandes, d'une seule pièce, en gueule, blanches, ou plutôt pâles en dehors que jaunes: la lèvre supérieure ou le casque est creusé en manière de cuillière, garnie de pois sur-tout sur les bords, renfermant en dedans quatre petites étamines, deux plus longues & deux plus courtes: la lèvre inférieure est pâle, & n'est pas pointillée, échancrée en cœur; terminée l'une & l'autre en manière de gorge bordée d'un feuillet. Les sommets des étamines sont bordés de noir, & représentent en quelque sorte un 8. de chiffre. Leur pistille est un filet fourchu placé entre les étamines: il s'élève du fond du calyce, & est attaché à la partie postérieure en manière de clou. Le

calyce eſt ample, évaſé, en tuyau, cannelé, partagé en cinq ſegmens oblongs, étroits, terminés par cinq petites épines pointues, mais qui ne font point de mal : le piſtille eſt comme accompagné au fond du calyce de quatre embryons qui ſe changent enſuite en autant de graines triangulaires, unies enſemble, cachées dans une capſule qui ſervoit de calyce à la fleur. L'odeur de cette plante eſt un peu forte : on la trouve le long des haies, des chemins & des murailles, dans les décombres & les buiſſons, & aſſez ſouvent dans les jardins qui ne ſont pas bien cultivés. Ses feuilles & ſes fleurs ſont d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de cette plante fleurie, ſans les racines, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℥x. ʒiv. gr. xij. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une ſaveur d'herbe, obſcurément ſalée : ℔j. ℥xij. ʒij. de liqueur limpide, d'abord obſcurément ſalée & obſcurément acide, enſuite manifeſtement acide : ℔j. ℥vi. gr. xxiv. de liqueur limpide, d'abord un peu acide, enſuite acide de plus en plus, obſcurément auſtère : ℥v. ʒj. de liqueur rouſſe, légèrement empyréumatique, ſoit acide, ſoit ſalée, urineuſe : ℥iij. ʒj. gr. xlij. de liqueur rouſſe, imprégnée de beaucoup

de ſel volatil-urineux : ℥ j. ʒj. d'huile épaiſſe comme de la graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥v. ʒj. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥ij. ʒiv. gr. xlij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ʒj. gr. vij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iij. ʒiv. gr. lxvj. & dans la calcination de ℥ij. ʒiv. gr. xxx.

Le ſuc d'Ortie blanche ne change preſque point le papier bleu. Il paroît contenir un ſel eſſentiel tartareux, enveloppé dans beaucoup de ſoufre bitumineux & de terre : c'eſt principalement de ce ſoufre que dépend ſa vertu balſamique.

Les Médecins modernes recommandent cette plante pour les fleurs blanches, les maladies du poumon, les tumeurs & les duretés de la rate, & ſur tout pour arrêter les hémorrahgies de la matrice, & pour conſolider les plaies. *S. Pauli* doute fort de ces vertus : cependant l'expérience journalière nous fait voir que ſes fleurs & ſes feuilles ſont utiles pour les fleurs blanches, & les hémorrhagies de la matrice. On fait macérer ſes ſommités fleuries dans de l'eau bouillante en guiſe de Thé, & on donne un ou deux

verres

verres de cette infusion deux ou trois fois le jour : ou on en fait des bouillons avec les feuilles de Pourpier ; ou bien on fait une Conserve de ses feuilles avec le Sucre, dont on prend ℥j. tous les jours.

℞. Col de veau, ℔ß.
F. bouillir dans f. q. d'eau pour deux bouillons. Ajoutez sur la fin sommités fleuries d'Ortie blanche, poign. iij.
Feuilles de Pourpier, poign. ij.
Donnez un de ces bouillons le matin, & l'autre le soir.

L'huile d'Olive dans laquelle on a macéré des fleurs d'Ortie blanche au soleil, est un Baume vulnéraire excellent pour les plaies des tendons, selon l'observation de *M. Dodart* Docteur de la Faculté de Médecine de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, également illustre par son érudition & sa probité. Ce Baume est fort bon, selon *Tragus*, pour déterger & cicatriser les ulcères & dissiper les tumeurs. *J. Rai* a copié le remède suivant pour les écrouelles, sur le manuscrit de *M. Hulse*.

℞. Feuilles d'Ortie blanche, poign. j.
F. chauffer entre deux tuiles chaudes, & appliquez sur la tumeur. Elle l'ouvrira beaucoup dans l'espace

d'une nuit; & quand elle sera ouverte, ajoutez-y le mélange qui suit.

℞. Verjus, cuill. vj.
Beure du mois de Mai, la grosseur d'une Noix. Mêlez, & étendez sur de la laine noire trempée dans de l'Huile de pied de bœuf.

F. prendre intérieurement de l'Eau de fleurs de Genêt tous les jours, le matin à jeun, & à quatre heures après midi.

Il y a une autre espèce d'*Ortie morte à fleurs purpurines*, qui ne diffère de la précédente que par sa couleur purpurine: on l'appelle URTICA INERS, FLORE PURPUREO, *Off.* LAMIUM, FOLIO OBLONGO, flore rubro, *Park. Theat.. 606. I. R. H.* 183. LAMIUM PURPUREUM non fœtens, folio oblongo, *C. B. P.* 231. GALEOPSIS, sive URTICA INERS, flore purpurascente majore, folio non maculato, *J. B.* 3. 321. On dit qu'elle est utile comme la précédente; mais elle est moins employée.

L'Ortie morte puante, LAMIUM RUBRUM, & LAMIUM PURPUREUM, *Off.* LAMIUM purpureum fœtidum, folio subrotundo, sive GALEOPSIS Diosc. *C. B. P.* 230. *I. H. R.* 183. GALEOPSIS, sive URTICA INERS, folio & flore minore, *J. B.*

3. 323. Urtica iners, altera, *Dod. Pempt.* 153. Lamium rubrum, *Gerard. Raii Hist.* 559. Lamium vulgare, folio subrotundo, flore rubro, *Park.*

Sa racine est menue, fibreuse, non rampante. Ses tiges sont nombreuses, quarrées, creuses, presque lisses, assez hautes, branchues près de la terre, ensuite garnies d'une ou de deux paires de feuilles, presque nues vers le sommet, haute d'un demi-pied, foibles. Ses feuilles sont au sommet des rameaux en grand nombre & par anneaux, d'une seule pièce, en gueule, petites, purpurines, dont la lèvre inférieure est marquée de taches d'un noir foncé. Les calyces des fleurs sont courts, évasés, cannelés, sans pédicules, partagés en cinq parties; ils contiennent dans leur fond quatre graines oblongues, triangulaires, brunes, & luisantes quand elles sont mûres. Ses feuilles ressemblent à celles de l'Ortie, mais elles sont plus petites & plus courtes, molles, crénelées à leur bord, portées sur des queues d'un demi-pouce. Toute cette plante a une odeur fétide & désagréable; elle vient dans les hayes & sur les masures, dans les décombres, & dans les lieux incultes des jardins. Ses fleurs & ses feuilles sont d'usage.

Cette plante contient une plus grande quantité d'huile bitumineuſe que l'Ortie blanche, mais moins que l'Ortie morte des bois, c'eſt pourquoi on l'emploie rarement, mais on la leur ſubſtitue quelquefois : elle eſt vulnéraire, réſolutive, adouciſſante. On en recommande la décoction contre la dyſenterie. Cette plante pilée & appliquée extérieurement paſſe pour être propre à diſſiper toute ſorte de tumeurs, & même pour appaiſer les inflammations, déterger les ulcères putrides, & faire cicatriſer les plaies.

LAMPSANA.

LAmpſane, *Herbe aux mammelles*; LAMPSANA VULGARIS, *Off.* LAMPSANA, *Dod. Pempt.* 675. *I. R. H.* 479. *J. B.* 2. 1028. *Raii Hiſt.* 256. SONCHO AFFINIS LAMPSANA DOMESTICA, *C. B. P.* 124. LAMPSANA, *Gerard. Emacul.* LAMPSANA VULGARIS, *Park.* CHRYSOLACHANUM *Plinii*, *Ruell.* PAPILLARIS HERBA, *Quorumd.*

Sa racine eſt blanche, ſimple, ligneuſe & garnie de fibres. Sa tige eſt haute de deux coudées & plus, cylindrique,

cannelée, garnie de quelques poils, rougeatre, creuse, branchue. Les feuilles qui sont vers la racine & la partie inférieure de la tige ont une ou deux découpures de chaque côté, plus larges, & une à leur extrémité, de la grandeur & presque de la figure de celle du Laitron des murailles, ou de l'Herbe de Sainte-Barbe ; très-molles, velues, placées alternativement : celles qui sont au haut des tiges & sur les rameaux, sont oblongues, étroites, pointues, sans queues, & entières : la partie supérieure des tiges & des rameaux, est lisse, & terminée par de petites fleurs jaunes, composées de plusieurs demi-fleurons, portés chacun sur un embryon, & renfermés dans un calyce d'une seule pièce, découpé en plusieurs parties, lequel se change ensuite en une capsule cannelée, remplie de menues graines, noirâtres, un peu courbes, pointues, sans aigrettes, quoique *J. Bauhin* dise que ces fleurs se changent en des aigrettes. Toute cette plante répand un lait amer, quand on la blesse ; elle est très-fréquente dans les jardins & les vergers, le long des champs, & sur le bord des chemins. Elle est toute d'usage, mais rarement.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de cette plante fleurie, il est sorti par la distil-

lation d'abord beaucoup de liqueur herbacée, obſcurément acide, enſuite obſcurément acide & auſtère, & enfin manifeſtement acide, & alkaline-urineuſe : quelques grains de ſel urineux concret : ℥j. ʒj. environ d'huile de la conſiſtance de graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥vj. ʒv. laquelle étant calcinée au creuſet pendant 15. heures, a laiſſé ℥ij. ʒv. gr. xxxvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒvj. gr. xxxvj. de ſel fixe alkali. La perte des parties dans la calcination a été de ℥iij. ʒvij. gr. xxxj.

Cette plante contient un ſel eſſentiel tartareux, mêlé avec beaucoup d'huile épaiſſe bitumineuſe, & avec beaucoup de terre & de phlegme : elle eſt rafraîchiſſante & émolliente. On l'emploie quelquefois dans les décoctions émollientes pour des lavemens : on s'en ſert rarement à l'intérieur.

Étant pilée, appliquée extérieurement, ou ſon ſuc exprimé & mêlé dans des Onguens, déterge très-puiſſamment les ulcères & les plaies. Ce même ſuc guérit la dartre. On le croit efficace pour guérir les mammelles ulcérées : & c'eſt de-là que lui eſt venu le nom d'*Herbe aux mammelles.*

LAPATHUM.

ON donne dans les Boutiques le nom de *Lapathum* à plusieurs plantes; savoir, 1°. LAPATHUM HORTENSE, folio oblongo, sive LAPATHUM SATIVUM, *Patience*, *Parelle*. 2°. LAPATHUM MAJUS, quod HIPPOLAPATHUM, vel RHABARBARUM MONACHORUM, *Off. Rhubarbe des Moines*. 3°. LAPATHUM SINUATUM, *Lapaton Viclon*. 4°. LAPATHUM SANGUINEUM, *Sang de Dragon*, ou *Patience rouge*. 5°. LAPATHUM SYLVESTRE, quod OXYLAPATHUM, *Off. Patience sauvage ordinaire*, *Parelle*. 6°. LAPATHUM ROTUNDIFOLIUM, *Fausse Rhubarbe*, *Rhubarbe bâtarde*. 7°. LAPATHUM AQUATICUM, HYDROLAPATHUM, *Off. Patience aquatique*, *Parelle de marais*. 8°. LAPATHUM SPINACIA DICTUM, *Epinars*. 9°. LAPATHUM ACETOSUM, OXALIS, & ACETOSA DICTUM, *Oseille*. 10°. LAPATHUM UNCTUOSUM, seu BONUS-HENRICUS, *Bon-Henry*. Nous avons déja parlé des deux derniers; il s'agit ici des huit autres.

I°. *Patience*, *Parelle*; LAPATHUM HORTENSE, folio oblongo, LAPATHUM

SATIVUM, LAPATIUM, RUMEX, PARELLA, PATIENTIA, *Off. & Culinar.* LAPATHUM HORTENSE, folio oblongo, ſive ſecundum Dioſcoridis, *C.B.P.* 114. *I.R.H.* 504. LAPATHUM SATIVUM, *Dod. Pempt.* 648. HYPPOLAPATHUM SYLVESTRE, *Matth.* RUMEX HORTENSIS, vel ſecundus, *Trag.* 314.

Sa racine eſt droite, longue, fibreuſe, jaune en dedans. Sa tige eſt noueuſe, haute de deux coudées & plus, quelquefois de la hauteur d'un homme. Ses feuilles ſont oblongues, ſemblables à celles de la Patience ſauvage, mais plus grandes & plus molles, dont la pointe eſt plus obtuſe; plus petites cependant que celles de la Patience aquatique. Ses fleurs ſont placées le long des rameaux, & par anneaux; elles ſont petites, ſans pétales, compoſées de ſix étamines vertes, courtes, garnies de ſommets droits & blancs qui ſortent d'un calyce à ſept feuilles, comme dans l'Oſeille. Leur piſtille ſe change en une graine triangulaire, enveloppée d'une capſule membraneuſe, compoſée des trois grandes feuilles du calyce. On cultive cette plante dans les jardins; elle eſt rarement d'uſage.

II°. *Rhubarbe des Moines*, LAPATHUM MAJUS, HYPPOLAPATHUM, RHA-

BARBARUM MONACHORUM, *Off.* LAPATHUM HORTENSE LATIFOLIUM, *C. B. P.* 115. *I. R. H.* 504. LAPATHUM MAJUS, five RHABARBARUM MONACHORUM, *J. B.* 2. 985. HYPPOLAPATHUM, five RHABARBARUM MONACHORUM, *Dod. Pempt.* 648. HYPPOLAPATHUM SATIVUM Gerardi, *Raii Hist.* 171. LAPATHUM SATIVUM, five PATIENTIA, *Park.*

Sa racine eſt longue, épaiſſe, garnie de pluſieurs fibres, brune en dehors, fort jaune en dedans. Sa tige s'élève quelquefois à la hauteur d'un homme ; elle eſt cannelée, rougeatre, partagée vers le haut en beaucoup de rameaux. Ses feuilles ſont longues d'un pied ou d'un pied & demi, larges, pointues, fermes, ſans être dures & roides, liſſes, d'un verd foncé ; dont les bords ſont quelquefois repliés en deſſus, unis cependant, & ſans crénelures ; portées ſur de longues queues rougeatres. Ses fleurs ſont ſans pétales, à étamines ſemblables à celles de l'Oſeille, placées ſur les rameaux dans toute leur longueur. Quand elles ſont paſſées, il leur ſuccède des graines anguleuſes, enveloppées de follicules membraneuſes, ſemblables aux graines de Patience ou d'Oſeille.

On cultive cette plante dans les jar-

dins : elle a preſque les mêmes principes que la Rhubarbe bâtarde, dont elle a les vertus. L'une & l'autre purge légèrement la bile, eſt fort aſtringente, lève les obſtructions du foie, ſoit en diſſolvant les humeurs épaiſſes, ſoit en rétabliſſant le ton des fibres relâchées. C'eſt pourquoi on les emploie quelquefois utilement en poudre ou en décoction, pour le flux de ventre & l'obſtruction des viſcères.

III°. *Lapaton Violon*, LAPATHUM SINUATUM, *Off.* LAPATHUM PULCHRUM, Bononienſe, ſinuatum, *J. B.* 2. 988. *I. R. H.* 504. LAPATHUM PARISIENSE, ſinuatum, *H. R. P.*

Sa racine eſt épaiſſe. Ses feuilles ſont nombreuſes, la plûpart longues de deux pouces, portées ſur des queues preſque de même longueur : elles ſont larges d'environ un pouce, ayant deux échancrures oppoſées l'une à l'autre dans leur milieu, & l'extrémité arrondie ; de ſorte qu'elles reſſemblent par leur figure à l'inſtrument que nous appellons *Violon*. Du milieu des feuilles s'élève une tige longue d'un pied, quelquefois d'un pied & & demi, partagée en pluſieurs branches recourbées. Il ſort de chaque nœud de la tige des fleurs vertes à étamines, de mê-

me que dans les autres Patiences, à chacune desquelles succèdent des capsules anguleuses, formées de trois petites feuilles dentelées, contenant des graines triangulaires rousseatres. Cette plante vient d'elle-même dans les environs de Paris. Les Provençaux la cultivent parmi les plantes potagères ; on la mange pendant l'Hyver.

IV°. *Sang de Dragon*, *Patience rouge ;* LAPATHUM SANGUINEUM, LAPATHUM RUBRUM, LAPATHUM NIGRUM, *Off.* LAPATHUM folio acuto, rubente *C. B. P.* 114. *I. R. H.* 504. *Raii Hist.* 174. LAPATHUM SANGUINEUM, sive SANGUIS DRACONIS HERBA, *J. B.* 2. 988. LAPATHUM RUBENS, *Dod. Pempt.* 650.

Il est assez semblable à la Patience des jardins, & on le distingue facilement de toutes les espèces de Patience par son suc rouge, & par les nervures qui s'étendent & s'entrelassent dans les feuilles, & qui sont de couleur de sang, de même que les queues des feuilles. Ce suc teint les mains & le chamois, d'abord de couleur purpurine, qui dégénère bien-tôt en une couleur bleue. On cultive cette plante dans les jardins, pour servir d'herbe potagère ; ses feuilles & ses graines sont d'usage.

La Patience rouge contient un sel es-

ſentiel, plus nitreux que celui de la Patience ſauvage. Quelques-uns mangent ſes feuilles cuites avec d'autres herbes potagères : elles lâchent le ventre ; c'eſt pourquoi on les preſcrit quelquefois dans les bouillons émolliens & rafraîchiſſans. Sa graine, qui eſt appellée mal-à-propos dans les Boutiques *graine de ſang de Dragon*, fortifie, reſſerre, & calme les douleurs. On la donne juſqu'à ʒß. ou ʒj. en poudre, délayée dans quelque liqueur convenable, pour arrêter les écoulemens trop abondans de la matrice, & les flux de ventre accompagnés de tranchées ou ſanguinolens. *J. George Volckamer, in Ephem. Germ. Dec.* II. *ann.* I. *p.* 421. aſſure qu'il a fait prendre avec un heureux ſuccès dans les flux de ventre accompagnés de tranchées, du Vin chaud dans lequel on avoit macéré, ℈j. ou ʒj. de cette graine, & que l'on avoit enſuite paſſé.

Dans l'Analyſe Chymique, les feuilles de Patience des jardins ont donné beaucoup de liqueur manifeſtement acide, une portion médiocre de ſel volatil-urineux, peu d'huile & de terre. Leur ſuc rougit le papier bleu ; il contient un ſel eſſentiel tartareux-ammoniacal.

Les Anciens ſervoient la Patience ſur leurs tables frugales parmi les autres

herbes potagères, comme on peut le voir dans *Horace* sur les louanges de la vie rustique, *Epod. Ode II.*

Non attagen Ionicus
Jucundior, quàm lecta de pinguissimis
Oliva ramis arborum,
Aut herba Lapathi prata amantis, & gravi
Malvæ salubres corpori.

Une gelinote de bois des plus délicate flatteroit moins mon goût, que d'excellentes Olives cueillies dans un plan fertile, qu'un peu de Patience qui naît dans les prairies, ou que des Mauves salutaires à ceux qui n'ont pas la liberté du ventre.

Galien pense que cette plante peut être appellée *la Bète sauvage*, parce qu'elle ressemble par sa saveur & ses vertus à la Bète des jardins : il croit cependant qu'il y a quelque différence, en ce que celle-ci est plus douce; & c'est pour cela qu'on la sert plus souvent sur les tables.

Les Anciens attribuoient à toute sorte de décoction de Patience la vertu d'amollir le ventre. *Horace* ne l'ignoroit pas; il s'exprime ainsi, *Satyr. IV. Liv. II.*

Si dura morabitur alvus,
Mytulus & viles pellent obstantia Conchæ;
Et Lapathi brevis herba, &c.

Etes vous resserré ? Rien n'est meilleur pour rendre la liberté du ventre que de prendre des Moules, & quelques autres menus coquillages, des feuilles courtes de Patience, &c.

Il appelle cette plante *courte*, quand elle est cueillie avant que sa tige pousse ; car c'est dans ce tems sur-tout qu'elle est bonne à manger.

On sert très-rarement sur nos tables les feuilles de Patience des jardins ; on les emploie seulement dans les bouillons & les apozèmes émolliens & rafraîchissans. *S. Pauli, in Quadr. Botan.* veut qu'on fasse un mêt de feuilles de Patience des jardins, pour faire manger à ceux qui étant tourmentés de la goutte sont encore sujets au resserrement de ventre. C'est ce qu'il confirme par l'expérience de l'illustre *C. Bartholin*, qui étant sujet à cette maladie à cause de ses longues études, avoit coutume dans le tems de l'accès de se tenir le ventre libre par ce remède. Cette plante donne un suc aqueux, médiocrement grossier, & peu nourrissant. On recherche quelquefois les feuilles de Patience sauvage, mais sur-tout les racines pour l'usage de la Médecine.

V°. *Patience sauvage*, LAPATHUM SYLVESTRE, LAPATHUM ACUTUM, OXYLAPATHUM, *Off.*

On a coutume d'employer indifférem-ment ſous les noms que nous venons de citer, trois eſpèces de Patience ſauvage. Non-ſeulement les Apothicaires les confondent ſouvent à cauſe de la figure de leurs feuilles qui varie, mais encore les Auteurs de Botanique. Nous ſuivrons la diſtinction de *J. Rai*, qui nous paroît la plus éxacte.

1°. *La Patience ſauvage des feuilles arrondies*, LAPATHUM FOLIO MINUS ACUTO, *C. B. P.* 115. *Lob. Icon.* 285. *I. R. H.* 504. LAPATHUM VULGARE, folio obtuſo, *J. B.* 2. 984. *Raii Hiſt.* 175. LAPATHUM SYLVESTRE, vulgatius, *Park.* LAPATHUM SYLVESTRE, folio minùs acuto, *Gerard.*

Sa racine eſt ſimple, quelquefois branchue, épaiſſe, plongée profondément dans la terre, brune en dehors, jaune en dedans. Les feuilles qui ſortent de la racine, ſont portées ſur de longues queues; & celles qui ſont ſur les tiges, les ont plus courtes : elles ſont larges d'une palme ou d'une palme & demie, deux fois plus longues, quelquefois plus arrondies & obtuſes, d'autrefois plus longues & pointues, tellement ſinuées à leurs bords qu'elles paroiſſent crénelées, liſſes des deux côtés, garnies d'une côte mitoyenne & de groſſes nervures velues

en dessous, & d'un verd pâle. Ses tiges sont nombreuses, hautes d'une coudée & d'une coudée & demie, cylindriques, cannelées, légèrement velues, remplies de moëlle, branchues, portant à leurs nœuds qui sont écartés, des feuilles placées alternativement. Les fleurs sont au haut de la tige & des rameaux, rangées en longs épis, peu serrés cependant, & composés de plusieurs fleurs disposées en anneau; elles sont petites, sans pétales, attachées chacune à un pédicule court & grêle, composées de plusieurs étamines surmontées de sommets jaunes, & renfermées dans un calyce à six feuilles, dont les trois segmens ou petites feuilles internes étant devenues grandes & dentelées à leur bord font une capsule séminale, qui contient une seule graine triangulaire, luisante, de couleur de Chataigne, plus pâle que celle de la Patience sauvage ordinaire. Cette plante vient dans les environs de Paris, près de Montmorency.

2°. *La Patience sauvage, frisée*; LAPATHUM FOLIO ACUTO, CRISPO, *C. B. P.* 115. *I. R. H.* 504. *Raii Hist.* 175. LAPATHUM ACUTUM, CRISPUM, *J. B.* 2. 988 *Tab. Icon.* 436. LAPATHUM ACUTUM, MINUS, *Park.* LAPATHI ACUTI VARIETAS, folio crispo, *Gerard. Emacul.*

Sa racine eſt ſemblable à la précédente, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus petite de même que les autres parties de cette plante ; elle en diffère par ſes feuilles qui ſont plus étroites, plus longues, d'un verd plus foncé, crêpues & ſinuées à leur bord, ſur-tout près de leurs queues. Ses fleurs ſont plus petites pendantes à des pédicules plus longs, & formant un plus grand nombre d'anneaux ; de ſorte qu'ils couvrent & cachent le plus ſouvent la tige. Les trois petites feuilles qui ſe réuniſſent & couvrent la graîne, ſont entières à leurs bords & non-dentelées comme dans la précédente. Sa graine eſt de même groſſeur que dans la précédente, mais plus rougeatre, & de couleur de Chataigne plus foncée. Cette plante vient fréquemment dans les environs de Paris, & on l'emploie ſouvent en Médecine.

III°. *La Parelle*, ou *la Patience ſauvage ordinaire* Lapathum folio acuto, plano *C. B. P.* 115. *I. R. H.* 504. Lapathum acutum, ſive Oxylapathum, *J. B.* 2. 983. Lapathum sylvestre, ſive Oxylapathum, *Dod. Pempt.* 648. Lapathum acutum Gerardi, *Raii Hiſt.* 175. Lapathum acutum, majus, *Park.*

Ses feuilles ſont plus courtes que celles

de la précédente; celles qui naiſſent près de la terre, ſont larges à leur origine, & ſe terminent peu-à-peu en une pointe aigue, & elles ſont plus petites que dans la Patience ſauvage à feuilles arrondies. Ses tiges ſont également hautes, plus grêles cependant, roides, & quelquefois tortueuſes. Ses rameaux ſont plus écartés de la tige, & font des angles plus obtus avec elle. Les anneaux des fleurs ſont plus écartés, & ont chacun une petite feuille en manière de languette. Ses fleurs ſont plus petites, & ſes graines deux fois moins groſſes. Il naît à l'extérieur des feuilles qui forment le vaiſſeau qui contient la graine, un tubercule ou une verrue rouge, aſſez groſſe, de même que dans la précédente, mais plus petite. On cultive cette plante dans les jardins; on s'en ſert en Médecine: mais nous lui ſubſtituons ſouvent la Patience ſauvage friſée.

IV°. *La fauſſe Rhubarbe*, *la Rhubarbe bâtarde*, LAPATHUM ROTUNDIFOLIUM, LAPATHUM MONTANUM, PSEUDORHA, & PSEUDORHABARBARUM, *Off.* LAPATHUM FOLIO ROTUNDO, ALPINUM, *J. B.* 2. 987. *I. R. H.* 504. *Raii Hiſt.* 171. LAPATHUM HORTENSE, rotundifolium, ſive montanum, *C. B. P.* 115. HYPPOLAPA-

thum rotundifolium, & Pſeudorha Recentiorum, *Lob. Icon.* 287. Hyppolapathum rotundifolium vulgare, *Park.*

Sa racine eſt longue, branchue, dont chaque branche a plus d'un pouce de groſſeur, ridée, fibreuſe, fort jaune, d'une ſaveur amère. Sa tige eſt haute de deux ou trois coudées, creuſe, profondément ſillonnée, rougeatre, garnie de pluſieurs rameaux. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la Bardane, aſſez larges, arrondies, liſſes, d'un verd pâle & comme jaunâtre, portées ſur une queue rougeatre & cannelée. Ses fleurs ſont nombreuſes, & garniſſent preſque tous les rameaux, compoſées de pluſieurs étamines garnies de ſommets jaunâtres & d'un calyce verd : il leur ſuccède des graines triangulaires, un peu rougeâtres. Cette plante vient dans les montagnes d'Auvergne, & c'eſt de-là qu'on nous en apporte la racine. On la cultive auſſi dans les jardins; ſa racine eſt d'uſage.

La racine de la fauſſe Rhubarbe approche de la couleur de la vraie Rhubarbe; elle eſt panachée de jaune rouge: ſa ſaveur eſt amère, ſtyptique & gluante; elle rougit le papier bleu.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de

racines de fausse Rhubarbe distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥ix. ʒij. gr. liiij. de liqueur limpide, d'une saveur légère d'herbe, d'abord obscurément salée, ensuite obscurément acide : ℔ij. ℥v. ʒv. gr. xlij. de liqueur acide & de plus en plus, & enfin obscurément austère : ℥iv. ʒj. gr. xxiv. de liqueur rousse, manifesment acide, & imprégnée de sel volatil-urineux : ℥j. ʒiij gr. xij. d'huile épaisse, pesante, & de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥viij. ʒij. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ʒv. gr. xxiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. vj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iij. gr. xlviij. & dans la calcination de ℥vj. ʒv. gr. xij.

La racine de cette plante contient un sel essentiel semblable au Tartre, uni avec quelque portion de sel ammoniac, de beaucoup de soufre grossier & de terre. On lui attribue les mêmes vertus qu'à la Rhubarbe ; mais elles sont plus foibles. On dit qu'elle purge, si on en donne le double de la Rhubarbe. On en prescrit la poudre à la dose de ʒij. &

on l'emploie en infufion à la dofe de ʒvj.

La Patience fauvage frifée eft plus en ufage à Paris, comme plus commune. Sa racine eft amère, aftringente, & rougit le papier bleu. Ses feuilles font un peu acides, & donnent une couleur foncée au papier bleu. D'où on peut conclure qu'elles contiennent une plus grande quantité de fel acide, & les racines plus de fel âcre & de terre. Le fel effentiel de cette plante eft tartareux-ammoniacal, un peu approchant de la nature du Nitre; & il ne paroît pas différent des autres Patiences fauvages.

Les racines de Patience fauvage lâchent plus le ventre que celles de Patience de jardin; elles lèvent les obftructions, fans affoiblir le ton des parties : car on y découvre, de même que dans la Rhubarbe, une vertu un peu aftringente, ou la vertu de fortifier le ton des fibres qui eft trop relâché, mais plus foiblement. C'eft pourquoi pour lever les obftructions du foie & de la rate, & rétablir les fonctions, on prefcrit utilement la racine de Patience fauvage, ou feule, ou mêlée avec d'autres apéritifs. Cette même décoction eft utile dans le trop grand refferrement de ventre : ou bien on fait

des bouillons avec cette même racine & le Polypode, qui sont très-utiles pour lâcher le ventre.

℞. Racines de Patience sauvage coupées par tranches, ℥j.
Réglisse ratissée & écrasée, ʒj.
F. bouillir dans ℔jß. d'eau commune réduite à ℔j. F. prendre au malade tous les jours le matin à jeun.
Ou bien :
℞. Chair de veau, ℔ß.
Racines de Patience sauvage, & Polypode de Chêne, ana ℥j.
F. bouillir dans ℔iij. d'eau réduites à la moitié, pour deux bouillons à prendre un le matin & l'autre le soir, pour le resserrement de ventre & l'engorgement des viscères.
℞. Racines de Patience sauvage, & de Guimauve, ana ℥j
Feuilles de Patience de jardins, de Patience sauvage, de Mauve, de Bète, de Laitue, d'Oseille, d'Arroche, ana poign. j.
F. bouillir avec un morceau de veau dans s. q. d'eau, pour quatre bouillons émolliens & rafraîchissans.
℞. Racines de Patience sauvage, de Polypode, de Chardons-Roland, ana ℥j.

Chair de veau, ℔ß.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune réduites à ℔ij. Ajoutez sur la fin de l'ébullition feuilles de Chicorée sauvage, de Pissenlit, de Scolopendre, d'Aigremoine, ana poign. j.

F. deux bouillons, dans chacun desquels vous ferez fondre ʒj. de sel de Tamaris. ou ʒß. de Tartre Martial soluble. F. prendre le matin & le soir, dans l'obstruction des viscères.

Tous les Médecins recommandent fort les racines de Patience sauvage, soit intérieurement, soit à l'extérieur pour toutes les maladies de la peau. On les prescrit dans les décoctions & les bouillons, ou seules, ou mêlées avec de la racine d'Aunée.

℞. Racines de Patience sauvage lavées, & coupées par tranches, ℥j

Racines d'Aunée pilées, ℥j.

Réglisse ratissée & pilée, ʒij.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune dans un vaisseau de terre, dans lequel on suspendra ʒj. d'Aquila alba bien pilé & renfermé dans un nouet. F. prendre cette décoction

réduite à ℔iij. dans la galle & les autres maladies de la peau.

℞. Chair de veau, ℔ß.
Ecrévisses légèrement pilées, N°. xij.
Racines de Patience sauvage, ℥ij.
Aunée, ℥j.
Bardane, ℥ij.

F. bouillir dans s. q. d'eau commune pour deux bouillons. Ajoutez sur la fin feuilles de Patience sauvage, de Scabieuse, de Fumeterre, de Cerfeuil, ana poign. j.

F. prendre au malade le matin & le soir, pour les maladies de la peau.

Les racines de Patience sauvage fraîches ou même sèchées à l'ombre sont fréquemment employées à l'extérieur dans les fomentations, les linimens, les onguens contre la galle, la teigne, la dartre & les autres maladies de la peau, après les préparatifs convenables. On fait avec ces seules racines, ou mêlées avec l'Aunée, une décoction dont on lave souvent la partie malade. *S. Pauli* loue fort la décoction de racines de Patience sauvage dans laquelle on délay un peu de fiente de poulet, & ilvant ce

ce remède comme le plus excellent qu'on puisse trouver contre la galle.

On applique utilement sur les parties attaquées de la galle les racines fraîches, bouillies dans l'eau, pilées & réduites en cataplasme. On les emploie toutes seules ou avec les racines d'Aunée, les fleurs de Soufre, le Précipité blanc ; ou d'autres remèdes de cette nature, pour faire des cataplasmes & des onguens contre ces maladies. La poudre de ces mêmes racines délayée dans du Vinaigre passe pour être fort utile pour guérir la dartre.

℞. Racines de Patience sauvage, ℥iv.
F. bouillir dans ℔v. d'eau commune réduites à ℔iv. Délayez dans la colature fiente de poulet, ℥j.
F. des fomentations pour la galle.

℞. Racines de Patience sauvage & d'Aunée, ana ℥ij.
F. bouillir dans ℔vj. d'eau commune réduites à la moitié : ajoutez à la colature Précipité blanc, ʒj.
Lavez souvent avec cette liqueur les parties attaquées de la galle.

℞. Racines de Patience sauvage & d'Aunée, coupées par tranches, ana q. v.

F. bouillir dans f. q. d'eau commune jusqu'à pourriture. Paſſez la pulpe au travers d'un tamis. Alors

℞. De cette pulpe, ℥iv.
Beurre frais, ℥ij.
Fleurs de Soufre, ℥jß.

M. F. un Onguent, dont on frottera les parties malades.

℞. Racines de Patience ſauvage, & de Guimauve, ana ℥ß.
Racine d'Aunée, ʒij.
Feuilles d'Ariſtoloche, de Scabieuſe, de Nummulaire, de Plantain, ana demi-poign.
F. bouillir juſqu'à pourriture dans ſ. q. d'eau commune. Paſſez la pulpe au travers d'un gros tamis. Ajoutez enſuite fleurs de Soufre, ℈ij.
Un peu de Baume du Pérou.

F. un liniment ſ. l. qui eſt fort recommandé par *S. Pauli* pour la galle.

℞. Sucs de Patience ſauvage, de Rhubarbe des Moines, & de grande Chélidoine, ana ℥ij.
Crême de lait, ℥iv.
M. F. bouillir juſqu'à ce que le ſuc ſoit preſque tout évaporé. Ajoutez
Pompholix, ℥j.
Céruſe, ʒij.
Alun, ʒj.

Encens, ʒß.
Fleurs de Soufre, ℈j.

M. & remuez long-tems dans un mortier de plomb; & si en remuant, ce mélange se sèche trop, ajoutez à mesure de la Crême de lait, afin de faire un liniment mol que le même *S. Pauli* recommande fort pour la galle.

Il faut observer ici en passant qu'on ne doit jamais employer ces remèdes externes avant d'avoir bien préparé le malade, soit par des saignées, soit par la purgation plus ou moins réitérée, soit par le bain, soit même par les remèdes que nous avons prescrits plus haut, ou par d'autres convenables dont on aura usé long-tems, pour corriger les humeurs âcres & vicieuses qui corrompent le sang, pour les évacuer & pour rétablir la constitution du sang. Car il ne seroit pas sûr, & même il y auroit du danger d'arrêter tout-à-coup par des remèdes topiques les mauvais sucs que le sang a coutume de chasser par les pores de la peau. Car ces sucs étant portés dans des parties internes y feroient des congestions, & y causeroient des maladies souvent pires que celles que l'on veut guérir. Combien ne voyons-nous

pas tous les jours de maux, pour avoir fait rentrer trop tôt & imprudemment la galle ou les autres vices de la peau, par des remèdes appliqués à l'extérieur.

Willis recommande les racines de Patience ſauvage infuſées dans de la bière pour guérir le ſcorbut. Quelques-uns les preſcrivent contre la jauniſſe. La graine de cette plante fortifie le foie, & arrête toute ſorte de flux de ventre ; mais pour cette maladie on choiſit celle de Patience rouge comme plus excellente.

On emploie la Patience ſauvage dans l'*Onguent Martiatum* de *Nicolas d'Aléxandrie*.

VII°. *La Patience aquatique*, ou *Parelle de Marais;* LAPATHUM AQUATICUM, LAPATHUM PALUSTRE, HYDROLAPATHUM, *Off.* LAPATHUM AQUATICUM, folio cubitali, *C. B. P.* 116. *I. R. H.* 504. LAPATHUM AQUATICUM MAXIMUM, ſive HYDROLAPATHUM, *J. B.* 2. 986. *Raii Hiſt.* 171. LAPATHUM PALUSTRE, *Tab. Icon.* 437. LAPATHUM LONGIFOLIUM NIGRUM PALUSTRE, ſive BRITANICA antiquorum VERA, vel HYDROLAPATHUM NIGRUM Muntingii, *Raii Hiſt.* 172. BRITANNICA Antiquorum VERA, *Munt. Phyt.* 202.

Sa racine a plus de fibres que celle de la Patience ſauvage & la Rhubarbe des Moines ; elle eſt noire en dehors, d'un jaune de Buis en dedans, fort aſtringente & amère. Ses tiges ſont hautes de deux ou de trois coudées. Ses fleurs & ſes graines ſont ſemblables à celle de la Patience ſauvage ordinaire, mais plus groſſes. Ses feuilles ſont larges, longues, ſemblables à celles de la Rhubarbe des Moines, mais plus longues, plus dures, plus roides & plus droites, preſque de la longueur d'une coudée & demie, terminées en une pointe aigue, légèrement crépues à leur bord, un peu acides & fort aſtringentes. Cette plante vient communément dans les lieux aqueux, dans les marais & les foſſes humides. Ses racines & ſes feuilles ſont d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique, de ℔v. de feuilles de Patience aquatique, diſtillées au B. V. ont donné ℔ij. ℥viij. de liqueur limpide d'une ſaveur d'herbe, obſcurément ſalée, & obſcurément acide : ℔j. ℥viij. ʒvij. de liqueur limpide, manifeſtement acide ; & dans la diſtillation à la cornue, ℥j. ʒvij. gr. xxxvj. de liqueur rouſſe, empyreumatique, manifeſtement acide, auſtère : ℥ij. gr. xxxvj. de liqueur rouſſe, imprégnée de ſel volatil-urineux :

℥j. ʒiv. gr. lxvij. d'huile épaiſſe preſque comme de la graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥vj. ʒvj. laquelle étant calcinée pendant 13. heures dans un creuſet a laiſſé ℥j. ʒvj. gr. lx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒvij. de ſel fixe alkali.

De ℔v. de racines fraîches de Patience aquatique, diſtillées au B. V. il eſt ſorti ℔iij. ℥x. gr. xxxvj. de liqueur limpide d'une odeur & d'une ſaveur un peu déſagréable, d'abord obſcurément ſalée, obſcurément acide, enſuite manifeſtement acide; & dans la cornue, ℥vj. ʒiv. de liqueur rouſſe fort acide, & auſtère: ℥j. ʒiij. gr. xxxvj. de liqueur rouſſe, ſoit acide, ſoit légèrement alkaline-urineuſe, & enfin fort auſtère.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥ix. ʒvj. gr. xxxvj. laquelle étant calcinée pendant 12. heures a laiſſé ℥j. ʒiv. gr. lx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. xx. de ſel alkali fixe.

Les feuilles de cette plante ſont amères, ſtyptiques, & leur ſuc rougit fort le papier bleu; le ſuc des racines le rougit moins. La ſaveur de la racine eſt ſtyptique & fort amère: la Patience aquati-

que contient un ſel eſſentiel, vitriolique-ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile épaiſſe & bitumineuſe.

Abraham Muntingius, Profeſſeur de Médecine & de Botanique à Groningue ville de Friſe, dans ſon Traité *de vera Antiquorum Herbâ Britannica, ejuſdemque efficaciâ contra ſtomacacen & ſcelotyrben*, *Amſt.* 1681. *in*-4°. ſoutient que c'eſt la véritable plante Britannique des Anciens, puiſqu'elle eſt conforme aux deſcriptions des Anciens, par ſa figure & par ſes vertus. En effet, *Dioſcorides* rapporte qu'elle a les feuilles de la Patience ſauvage, mais plus noires, plus velues, d'un gout aſtringent, & que ſon ſuc eſt ſpécialement utile pour les ulcères qui rongent la bouche & les amygdales.

Sa racine, de même que celle des autres Patiences, amollit & lâche doucement le ventre, elle lève les obſtructions des viſcères, elle guérit toutes les maladies de la peau. On l'emploie utilement dans les douleurs de rhumatiſme, de la goutte & de la ſciatique, & dans les maladies chroniques & rebelles. On l'emploie fraîche dans les bouillons & les apozêmes apéritifs, à la doſe de ℥j. ou ℥ij. ou en infuſion, à la doſe de ʒj. ou ʒij. étant ſèche. Elle eſt fort utile

pour le ſcorbut, ſelon *Muntingius.* » Mais » lorſque le ſcorbut (dit-il) jette de ſi » profondes racines dans quelques-uns » qu'ils reſſentent peu d'utilité de la dé» coction de la plante Britannique, j'ai ju» gé à propos de joindre ici un remède » plus précieux que l'or, & qu'on doit » regarder comme un tréſor ineſtimable » contre tout ſoupçon de ſcorbut. »

» ℞. Safran, ℥ij.
» Macis, Régliſſe, Cannelle, Poivre » noir, Racine de Gentiane, ana ℥iij.
» Racine de l'Herbe Britannique, ℥vj.
» Pilez le tout groſſièrement, & mê» lez avec ℔xvj. de Vin d'Eſpagne, » avec ℔iv de Vinaigre de Sureau » ou de quelqu'autre très-fort, & » avec trois jaunes d'œuf. Macérez » enſemble dans un vaiſſeau de terre » verniſſé, bien bouché, pendant trois » jours, ſur la cendre chaude, ou » dans du fumier de cheval, ou ſur » du ſable chaud ; de ſorte cepen» dant qu'il reſte tiède. Laiſſez re» poſer, & gardez pour l'uſage.

» Le malade prendra trois, quatre, » cinq, ſix onces de cette infuſion le ma» tin à jeun pendant quatorze jours, » vingt jours & plus. Il boira auſſi tous » les jours de bon Vin de Rhin, pour

» appaiser la soif, ou de la Bière vieille,
» mais clarifiée & bien cuite, dans chaque verre desquels il versera trois cueillerées du Vin médicamenteux ci-dessus.
» Il faut cependant remarquer que s'il
» survient à ce malade de la sècheresse,
» une toux violente, ou quelque marque
» de consomption, au lieu de Poivre on
» mettra ℥vj. de Réglisse.

» Ce Vin guérit très-heureusement en
» peu de tems le scorbut invétéré, sur-
» tout s'il est sans fièvre ou sans inflam-
» mation, mais même les autres sortes
» de scorbut, les hernies invétérées, la
» paralysie & la vérole. » Tout ceci est tiré de *Muntingius*.

Quelques-uns recommandent à Paris, pour la goutte, l'infusion suivante qui n'est pas fort différente de la précédente.

℞. Racines de Patience aquatique sèche, ℥vj.
Gentiane, ℥iij.
Réglisse, Cannelle, Macis, ana ℥iij.
Safran coupé fort menu, ℥ij.
Macérez dans ℔xij. de bon Vin blanc sur les cendres chaudes, pendant trois jours, dans un vaisseau bien bouché. Ensuite ajoutez Esprit-de-vin rectifié, ℥viij.

Placez le vaisseau dans un lieu froid

pendant 24. heures. Paſſez. Donnez-en la colature tous les jours le matin, à la doſe de ℥ij. ou ℥iij.

Toutes les parties de la Patience aquatique, & ſur-tout les racines, appliquées extérieurement, ſont légèrement déterſives, fort aſtringentes & agglutinatives. C'eſt pourquoi elles enlèvent & guériſſent toutes les pourritures, comme les éryſipeles tant ulcérées qu'entières, les ulcères corroſifs, la dartre & la gangrène : elles arrêtent le ſang, de quelque partie qu'il coule, les hémorrhoïdes & les règles. La décoction ou le ſuc des feuilles ou des racines guérit fort bien l'angine, le relâchement de la luette, les maladies de la gorge & de la bouche qui ont beſoin d'aſtriction, les abſcès & les ulcères. Les feuilles vertes pilées s'appliquent ſur les parties ulcérées, pendant 12. heures ; & on les renouvelle enſuite. On en fait auſſi des onctions avec le ſuc épaiſſi au ſoleil en Eté, ou ſur le feu.

VIII°. *Epinars*, Lapathum Spinacia dictum, Spinacia, Spinachia, Spinaceum Olus, & Olus Hispanicum, *Off.* Hispanac, *Arab.*

Quelques-uns diſtinguent trois eſpèces de cette plante ; ſavoir, *l'Epinars mâle*

dont la graine est épineuse, SPINACIA MAS SEMINE SPINOSO ; *l'Epinars mâle dont la graine n'est pas épineuse*, SPINACIA MAS SEMINE NON SPINOSO ; & *l'Epinars femelle ou stérile*, SPINACIA FŒMINA seu STERILIS. D'autres soutiennent que ce ne sont pas des espèces différentes, mais seulement des variétés de la même espèce. On sçait bien en effet que les graines de cette plante produisent des Epinars mâles & femelles. Mais les Botanistes ne sont pas assurés si l'Epinars dont la graine est épineuse, & celui dont la graine est lisse, produisent toujours chacun sa graine particulière & semblable à celle qu'on a semée ; ou bien si l'un & l'autre donnent des graines différentes : c'est ce que *J. Rai* propose à examiner. Quoi qu'il en soit, on emploie indifféremment les uns & les autres Epinars dans les cuisines & en Médecine ; car leurs vertus sont semblables.

L'Epinars mâle dont la graine est épineuse, SPINACIA VULGARIS, CAPSULA SEMINIS ACULEATA, *I. R. H.* 533. SPINACIA MAS, *J. B.* 2. 963. LAPATHUM HORTENSE, seu SPINACIA SEMINE SPINOSO, *C. B. P.* 114. SPINACIA, *Lob. Icon.* 257. OLUS HISPANICUM, SPINACIA VULGARIS, *Trag.* 325.

L'Epinars femelle ou *ſtérile*, SPINACIA VULGARIS, STERILIS, *I. R. H.* 533. SPINACHIA FŒMINA Lugd. *J. B.* 2. 963. LAPATHUM HORTENSE, ſeu SPINACIA STERILIS, *C. B. P.* 115. SPINACIA Gerardi, & Parkinſonis, *Raii Hiſt.* 162.

Sa racine eſt menue, blanche, ſimple, garnie de peu de fibres. Ses tiges ſont hautes d'un pied, creuſes, cylindriques, cannelées, partagées en des rameaux. Ses feuilles ſont preſque ſemblables à celles de l'Arroche, portées ſur des longues queues : celles qui ſont au bas des tiges, ſont quelquefois découpées des deux côtés à leur baſe, terminées par des pointes aigues ; & celles du haut de la tige ont ſeulement deux prolongemens & comme des oreilles à leur baſe, couvertes d'une fine pouſſière de la même manière que l'Arroche. Ses fleurs & ſes fruits naiſſent ſur des eſpèces diſtinguées.

Dans les eſpèces qui ne portent que des fleurs ſtériles, ces fleurs ſont rangées depuis le milieu des tiges juſqu'au ſommet, ſans pétales, compoſées de pluſieurs étamines & de petits ſommets verds ou purpurins, portés ſur un calyce à quatre feuilles diſpoſées en manière de grappes ſur de longs pédicules qui naiſſent de l'aiſſelle des feuilles.

On ne voit point de fleurs dans les especes qui portent des fruits, mais seulement des embryons de fruit verds chargés de quatre filamens blanchâtres. Ces embryons naissent des aisselles des feuilles, plusieurs en nombre, ramassées en petites grappes, lesquels se changent en un fruit ou capsule un peu grosse, un peu applatie, ovalaire, épineuse dans les uns, lisse dans les autres, & remplie d'une graine en forme de Poire.

On ne connoît point le pays où l'Epinars croît naturellement. Les jardiniers & les gens de la campagne le cultivent dans les jardins & dans les champs; on le sème dans toute saison de l'année : il vient dans toute sorte de terre & de climat. Etant semé, il pousse bien vîte au Printems, & dans deux mois ses graines sont formées : mais quand on le sème en Automne, il ne croît pas si promptement. Ses feuilles sont plus nombreuses; & comme il passe l'Hyver, il donne de la graine au commencement du Printems.

L'Epinars mâle dont la graine n'est pas épineuse, SPINACIA VULGARIS, CAPSULA SEMINIS NON ACULEATA, *I. R. H.* 533. SPINACHIA SEMINE NON PUNGENTE, folio majore, rotundiore, *J. B.* 2. 964.

LAPATHUM HORTENSE, seu SPINACIA SEMINE NON SPINOSO, *C. B. P.* 115. SPINACHIA NOBILIS, *Trag.* 324.

Cette espèce est beaucoup plus haute, & a les feuilles plus grandes & plus arrondies que l'Epinars ordinaire. Ses graines sont ramassées comme en une petite grappe, presque semblables aux Lentilles arrondies sans épines, de couleur cendrée. On la cultive dans les potagers.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de feuilles fraîches d'Epinars ordinaire, distillées à la cornue, il est sorti ℔ij. ℥ix. ʒiij. gr. lxij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante verte, obscurément salée, & alkaline-urineuse, obscurément acide, & enfin manifestement acide : ℔j. ℥x. ʒiij. gr. x. de liqueur acide un peu austère : ℥iv. ʒij. gr. lxiij. de liqueur d'abord limpide, ensuite un peu acide, alkaline-urineuse, & enfin rousseatre, & imprégnée de beaucoup de sel volatil-urineux : ʒj. de sel volatil-urineux concret : ℥j. ʒv. gr. xxxij. d'huile fluide.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iij. ʒiij. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ʒvij. gr. xxx. de cendres, dont on a tiré par

la lixiviation ℥j. gr. xij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥ij. ʒiv. gr. xxv. & dans la calcination de ℥j. ʒiij. gr. lxvj.

Les Epinars cruds ont un goût d'herbe qui n'eſt pas déſagréable : quand ils ſont cuits, ils ont de la ſaveur, & ſont un peu ſalés & âcres : ils ne rougiſſent pas le papier bleu ; ils paroiſſent contenir un ſel eſſentiel ammoniacal, un peu nitreux, uni avec une portion médiocre d'huile & peu de terre, & délayé dans beaucoup de phlegme.

Il n'y a preſque rien de plus fréquent dant toutes les cuiſines de l'Europe que les Epinars hachés & aſſaiſonnés avec du beurre. On les fait cuire ſans eau, parce-qu'ils en jetteut beaucoup en bouillant, & que leur jus leur ſuffit ſans en mêler d'autres. Nous les mangeons cuits ; car ils ont plus de goût, & ſont plus agréables, la plus grande partie de leur phlegme étant diſſipée. Dans d'autres pays on les mange cruds en ſalade, lorſqu'ils viennent de naître. On en fait auſſi des tourtes agréables, que l'on appelle *Tourtes d'Epinars* : ils rafraîchiſſent & humectent, ils paſſent vîte, & amolliſſent le ventre ; ils nourriſſent très peu : ils tempèrent les ſucs âcres & bilieux qui bouillonnent

dans les premières voies, & ils adouciſſent les feux qui en naiſſent, ils produiſent des humeurs ſéreuſes; défaut que l'on corrige par le Beurre, le Sel, le Poivre, la Muſcade, & par d'autres aromates dont on a coutume de les aſſaiſonner.

Les Epinars, de même que les autres herbes potagères, donnent à la vérité peu de nourriture, mais elle eſt ſalutaire: & pluſieurs Médecins ont coutume d'en conſeiller l'uſage à cauſe de leur vertu émolliente: c'eſt pour cela que quelques-uns leur donnent le nom de *Seutlomalache*, comme qui diroit *Bête-Mauve*; car ce mot eſt compoſé de Σεῦτλον *Bête*, & Μαλάχη *Mauve*. Ils lâchent le ventre par le moyen de l'humeur abondante qu'ils contiennent. *S. Pauli* les recommande fort dans la fièvre, même hectique, & pour en tempérer l'ardeur, aux vieillards qui ont le ventre trop reſſerré, pour rendre le ventre libre; ce qu'ils font beaucoup plus facilement que les ſuppoſitoires, les lavemens, les pilules d'Aloès ou de Scammonée. Ils guériſſent la toux ſèche, & excitent l'expectoration. Les bouillons qu'on en fait pris avec le beurre ou l'huile d'Amandes douces, guériſſent l'aſthme & l'enrouement.

L'illuſtre & le ſavant *M. Fagon*, pre-

mier Médecin de *Louis le Grand*, faisoit continuellement usage d'Epinars bouillis avec le veau, & il se servoit d'Hydromel pour boisson, soit pour amollir le ventre qui étoit resserré, soit pour soulager l'asthme incommode dont il étoit attaqué.

Quelques-uns disent que le fréquent usage d'Epinars produit un suc mélancholique, d'autres croient qu'il cause des nausées. Mais on a tort de leur reprocher ces défauts, que l'on doit plutôt attribuer à une mauvaise constitution. On trouve en effet des gens en qui l'estomac qui est trop foible & trop froid, comme l'on dit, est enflé & incommodé par les Epinars de même que par les autres herbes potagères : mais ils doivent s'en abstenir, ou y mêler des aromates. Au reste les Epinars sont reconnus pour être une herbe potagère très-bonne & très-agréable, non-seulement par le jugement de *Tragus*, de *S. Pauli*, & de beaucoup d'autres Botanistes & Médecins, mais encore par l'expérience journalière.

On les prescrit utilement dans les bouillons émolliens & rafraîchissans.

℞. Chair de veau, ℔ß.

F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune réduite à ℔ij. Alors ajoutez feuilles

d'Epinars, de Béte, de Laitue, d'Arroche, ana poign. j.

F. bouillir pendant un quart-d'heure, pour faire deux bouillons, dont on prendra l'un le matin, & l'autre le soir.

On dit que les Epinars appliqués à l'extérieur sur le ventre & sur le foie en cataplasme, en dissipent les inflammations & la douleur.

LAVANDULA.

Lavande.

On distingue deux espèces de Lavande dans les Boutiques, que l'on emploie indifféremment; savoir, la Lavande mâle, & la Lavande femelle

La Lavande mâle, *le Spic*, *l'Aspic*, ou *le Nard commun*; LAVENDULA aut LAVANDULA MAJOR, LAVANDULA LATIFOLIA, & SPICA, *Off.* LAVANDULA LATIFOLIA, *C.B. P.* 216. *I. R. H.* 198. PSEUDONARDUS quæ vulgò SPICA, *J. B.* 3. p. 2. 281. LAVANDULA, *Dod. Pempt.* 273. LAVANDULA MAJOR, sive VULGARIS Parkinsonii, *Raïi Hist.* 512. SPICA, NARDUS GERMANICA, *Trag.* 58. NARDUS ITALICA, CASIA ALBA Theophrasti, *Dalech. in Plin.*

Sa racine eſt ligneuſe, diviſée en plu-ſieurs fibres, & pouſſe des jets ligneux de la hauteur d'une coudée & demie, ou de deux coudées, garnis de pluſieurs ra-meaux grêles & quadrangulaires, noueux Ses feuilles inférieures ſont nombreuſes & placées preſque ſans ordre; celles qui ſont plus haut, ſont au nombre de deux, placées alternativement, en ſautoir, char-nues, blanches, larges de deux lignes & même de ſix, longues de deux ou trois pouces, garnies d'une côte dans leur mi-lieu, d'une odeur forte & agréable, d'une ſaveur amère.

Ses fleurs ſont au ſommet des rameaux, diſpoſées en épi & par anneau, bleues, d'une ſeule pièce, en gueule, dont la lè-vre ſupérieure eſt reſſerrée, arrondie, découpée en deux parties; & l'inférieure partagée en trois: leur calyce eſt oblong & étroit; il en ſort un piſtille attaché en manière de clou à la partie poſtérieure de la fleur, accompagné de quatre em-bryons qui ſe changent en autant de graines renfermées dans une capſule qui ſervoit de capſule à la fleur.

Ses feuilles ſont beaucoup plus lon-gues & plus larges, plus blanches & plus nombreuſes ſur les tiges & les ra-meaux, que dans la Lavande femelle.

Les pédicules portent des épis deux fois plus gros, plus longs & recourbés, & des fleurs plus petites; ce qui est surprenant. L'odeur de toute cette plante est aussi plus forte.

La Lavande femelle, LAVANDULA MINOR, LAVANDULA ANGUSTIFOLIA, *Off.* LAVANDULA ANGUSTIFOLIA *C. B. P.* 216. *I. R. H.* 198. PSEUDONARDUS, quæ LAVANDULA vulgò, *J. B.* 3. p. 2. 282. LAVANDULA ALTERA, *Dod. Pempt.* 273. PSEUDONARDUS FŒMINA, *Matth.* LAVANDULA BREVIORE FOLIO, & SPICA, *Clus. Hist.* SPICA ITALICA, & DOMESTICA, *Cæsalp.* 459.

Elle est presque en tout semblable à la précédente pour la figure, mais un peu plus petite & plus basse, également touffue. Ses feuilles sont plus petites, plus étroites, & plus courtes: elles ne sont pas si blanches, & leur odeur n'est pas si forte. Les épis qui portent les fleurs, sont comme on l'a déja dit, plus courts & plus droits; les fleurs cependant en sont plus grandes. La couleur des fleurs de l'une & de l'autre varie, & est quelquefois blanche.

Elles viennent d'elles-mêmes dans le Languedoc: dans ce pays-ci on n'en a que dans les jardins; & les épis des fleurs sont d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. d'épis fleuris de Lavande, distillés à la cornue, il est sorti ℔j. ℥v. ʒvij. gr. lx. de liqueur limpide, d'une odeur, & d'une saveur aromatique, qui avoit l'odeur de la fleur, & un peu acide, avec quelques gouttes d'huile essentielle : ℔ij. ℥iv. ʒij. gr. xxx. de liqueur plus limpide, & plus acide & austère sur la fin, avec une portion d'huile essentielle : ℥j. ʒiij. gr. xij. de liqueur rousse empyreumatique, très-acide un peu salée, & austère : ℥iij. ʒij. gr. xxiv. de liqueur rousseatre, imprégnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux & acide : ℥iij. ʒiv. gr. xlviij. d'huile soit essentielle, soit empyreumatique & épaisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vij. ʒvij. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥ij. ʒv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒvij. gr. xlvj. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥v. ʒiv. gr. xviij. & dans la calcination de ℥v. ʒij. gr. xxiv.

De ℔v. de fleurs macérées dans l'eau pendant quelques mois, on a tiré gr. xxx. de sel volatil-urineux concret.

Il paroît que la Lavande contient un

ſel eſſentiel ammoniacal, ſemblable au ſel ammoniacal artificiel, compoſé avec le ſel volatil-urineux plus que ſaoulé d'acide du Vinaigre, & mêlé exactement avec une grande quantité d'huile, ſoit eſſentielle, ſoit épaiſſe. On doit dire la même choſe de la Lavande mâle ou de l'Aſpic. Ses principes ſont les mêmes, ou plutôt ils ſont plus abondans & plus pénétrans, comme il eſt aiſé de le reconnoître par l'odeur. Elle a auſſi les mêmes vertus : c'eſt pourquoi on les emploie l'une & l'autre indifféremment dans la Médecine. Mais dans ce pays-ci la Lavande femelle eſt d'un uſage plus familier, parce qu'elle eſt plus commune.

L'huile eſſentielle de l'Aſpic & de Lavande femelle donne la couleur rouge à la teinture de Tourne-ſol, à cauſe du ſel acide qu'elle contient.

La Lavande paſſe pour être céphalique, bonne pour les nerfs & la matrice.

Par ſes parties ſalines, ſulfureuſes, aromatiques, ſubtiles, pénétrantes, elle excite l'oſcillation des fibres nerveuſes, elle rétablit leur ton trop lâche & trop foible; elle diſſout les humeurs épaiſſes qui ſéjournent dans le corps, & les met en mouvement. C'eſt pourquoi elle a coutume de corriger les vices du ſentiment

& du mouvement. On en recommande fort l'ufage dans les catarrhes, l'apopléxie, la paralyfie, les fpafmes, les vertiges, la léthargie, & dans les tremblemens des membres. On l'emploie quelquefois pour exciter les urines, procurer les règles, chaffer dehors le fétus, & pour les coliques venteufes. On en prefcrit les fleurs en poudre, ou les graines pilées, depuis ℈j. jufqu'à ʒj. On fait auffi infufer les fleurs comme du Thé. On prend encore intérieurement l'eau de Lavande diftillée, fimple on fpiritueufe, la teinture des fleurs préparée avec l'Efprit de-vin, jufqu'à la dofe de ℥ij. ou ℥iij. la conferve de fleurs jufqu'à ℥ß. & l'huile effentielle jufqu'à deux, trois ou fix gouttes. On a coutume d'employer les fleurs de Lavande dans prefque tous les remèdes céphaliques, & dans ceux qui font pour les nerfs, foit intérieurement, foit extérieurement

Cependant l'ufage en doit être trèsmodéré; comme de tous les autres remèdes aromatiques. Car un trop grand ufage de ces remèdes allume le fang, & fait que les parties folides étant trop irritées s'échauffent & s'enflamment. *S. Pauli* d'après *C. Hoffman* & *Dodonée*, donne fur ce fujet des avis fort fages. *C. Hoff-*

man, *Lib. II. de Medicamentis Officinalibus*, *cap.* 132. *p.* 397. §. 10. loue fort les remèdes aromatiques, lorſque la foibleſſe des parties vient d'une intempérie froide, ou a pour cauſe les humeurs froides qui bouchent les voies : mais lorſqu'elle vient de trop de chaleur on en doit attendre un effet très-pernicieux. *Dodonée* s'explique ainſi : » L'eau diſtillée » de Lavande, quand on en frotte les » tempes & le front, guérit la catalepſie légère, l'apopléxie foible, & » quelquefois l'épilepſie, & ſouvent ceux » qui ſont attaqués de ſyncope. Mais » lorſque les humeurs ſont abondantes » & qu'elles ſont mêlées avec le ſang, » l'uſage n'en eſt pas ſûr, non-plus que » d'une compoſition qui ſe fait avec de » l'Eau-de-Vie dans laquelle on a macéré » les fleurs & les graines de cette plante » & d'autres aromates. Car ces remèdes » chauds qui portent à la tête, augmen» tent conſidérablement le mal, & met» tent les malades dans un danger évi» dent, ſur-tout ſi on n'a pas fait précé» der la ſaignée & la purgation. Nous » avons cru devoir donner cet avis, par» ceque bien des Médecins ignorans & » téméraires, des Apothicaires trop har» dis, des femmes ſans expérience font

prendre

» prendre tout de ſuite ces ſortes de » compoſitions, & d'autres de même » genre, non-ſeulement aux apoplecti- » ques, mais encore à ceux qui ſont at- » taqués d'épilepſie avec fièvre. On ne » peut alors rien donner de plus mau- » vais, puiſque ces remèdes ſont beau- » coup de mal, & qu'ils font mourir » ſouvent les malades «. Voilà comment s'exprime *Dodonée.*

S. Pauli redoute l'uſage immodéré de ces aromates, & il cite l'exemple d'un riche marchand d'Aromates attaqué d'une affreuſe épilepſie qui avoit tout d'un coup dégénéré en apopléxie, avant qu'on pût lui donner du ſecours; parceque ſe fiant trop ſur ſa bonne ſanté & ſur la force de ſon tempérament, il lui avoit pris fantaiſie de mettre ſous une perruque fort épaiſſe une cucuphe pleine d'odeurs, & qui ſentoit le Souchet, l'Iris, le Coſtus, le Storax, le Muſc & l'Ambre. Il étoit ſans mouvement, & privé de tout ſentiment: mais il le délivra de cet état violent, & lui rendit la vie par ſix ou ſept ſaignées qu'il lui fit faire dans l'eſpace d'une heure, parceque c'étoit un homme fort & vigoureux, & qu'il remarqua que la ſaignée rétabliſſoit le pouls & la reſpiration. Il lui fit auſſi prendre

non du Vin de Lavande, mais de l'Esprit vitriolé de crâne humain *de Crollius*, dont il fait beaucoup de cas dans ces maladies. En effet bien des personnes supportent avec peine l'odeur forte des aromates; c'est pourquoi le Médecin ne doit les employer qu'avec beaucoup de précaution extérieurement & intérieurement, après avoir bien examiné non-seulement le caractère de la maladie, mais encore le tempérament de son malade, pour savoir sa disposition à l'égard des odeurs.

Dans le bégayement & la paralysie de langue on lave souvent la bouche avec de l'Esprit-de-vin de Lavande. *Ettmuller* rapporte que *Rullandus* dans ses guérisons empiriques rendit la liberté de la langue à un homme de 70. ans par le moyen de cet Esprit-de-vin, dont il lui faisoit prendre une cuillerée. La graine de Lavande est très-bonne dans les accouchemens difficiles. *Rondelet* recommande comme un secret excellent pour faciliter les couches, la Poudre suivante.

℞. Graines de Lavande, ʒß.
Graines de Plantain & d'Endive, ana ℈j.
Poivre noir, ℈j.
M. F. une poudre que l'on prendra dans l'eau de Chèvre-feuil & d'En-

dive, ana ℥iij.

S. Pauli, in Quadr. Botan. vante la Poudre ſuivante.

℞. Graine de Lavande, ʒß.
Succin blanc pp. Borax, ana ℈ij.
Huile de Cannelle, gout. ix.
M. F. une poudre, ſ. l. que l'on partagera en trois parties égales, & que l'on fera prendre dans du Vin du Rhin ou dans quelque autre.

Il faut cependant remarquer ici en paſſant que ces remèdes chauds & violens ne ſervent pour faciliter les couches que dans la foibleſſe & l'atonie des parties. Or cette foibleſſe eſt bien plus rare que la trop grande roideur, l'enflure, & l'ardeur dans ces mêmes parties. C'eſt pourquoi les femmes en couche reçoivent pour l'ordinaire bien plus de ſoulagement de la ſaignée du bras & du pied, ou des fumigations faites avec des décoctions émollientes & calmantes, ou des lavemens émolliens, que de ces remèdes fortifians. Voilà à quoi les Médecins doivent faire grande attention, avant que de preſcrire ces remèdes.

Les fleurs & les feuilles excitent puiſſamment la ſalivation, quand on les retient dans la bouche, & qu'on les mâche. C'eſt pourquoi on les emploie utile-

ment dans les maladies ſoporeuſes , dans les catarrhes , la paralyſie de la langue , & dans les cucuphes pour fortifier la tête.

℞. Racine d'Iris de Florence , Calamus aromaticus , ana ℥ij.
Feuilles de Bétoine , de Sauge , de Romarin.
Sommités de Lavande , de Stéchas , ana ℥j.

F. une poudre très-fine , dont on poudrera les cheveux en ſe couchant , & que l'on fera tomber le matin avec le peigne.

Ou bien on mettra cette poudre avec un peu de coton , que l'on coudra entre deux morceaux de taffetas , pour une cucuphe ou couvrechef , dont on ſe couvrira la tête dans les maladies froides du cerveau.

On a coutume de les preſcrire extérieurement dans les décoctions céphaliques , & celles que l'on fait pour les nerfs.

On prépare une Huile diſtillée de Lavande ou d'Aſpic , très-uſitée dans la Médecine & chez pluſieurs Artiſtes , en diſtillant les fleurs deſsèchées & les graines dans une grande quantité d'eau , à un feu aſſez violent. Cette Huile eſt très-bonne dans le relâchement des nerfs &

des tendons, dans la paralyſie, & dans les rhumatiſmes, ſoit qu'on en faſſe prendre intérieurement deux, trois, ou ſix gouttes mêlées dans du Vin ou dans quelqu'Eau cordiale ou céphalique, ſoit qu'on en frotte les parties malades, en la mêlant avec de l'Eſprit-de-vin, des Huiles, ou quelqu'Onguent approprié.

℞. Huile eſſentielle d'Aſpic, gout. iij.
Sucre, ʒj.
Diſſolvez dans ℥v. de bon Vin.

F. prendre au malade étant couché, pour exciter la ſueur dans la paralyſie & les catarrhes.

℞. Huile eſſentielle de Lavande, ʒj.
Huile de Mille-pertuis, ℥ij.
Huile de Vers de terre, ℥iij.
Baume de Fioraventi, ℥ß.

M. F. un liniment pour frotter les membres attaqués de paralyſie, ou de rhumatiſme.

Avec cette huile eſſentielle, mêlée avec du ſel volatil-ammoniac, on fait ſublimer un ſel volatil huileux-aromatique de Lavande, qui eſt aujourd'hui d'un uſage fréquent pour ranimer les eſprits, en l'approchant des narines dans les accès hyſtériques, la lipothymie, & les langueurs des hypochondriaques.

Les mites, les poux & d'autres inſec-

tes ont en averſion l'odeur de cette huile. C'eſt pourquoi elle eſt très-bonne pour les chaſſer & les faire mourir. Si on met le ſoir en ſe couchant une feuille de papier brouillard imbibée de cette huile ſeule, ou mêlé avec de l'huile d'amandes, ou quelqu'autre, & que l'on en frotte la tête & les autres endroits du corps où il y a du poil, elle chaſſera admirablement les poux, & on les trouvera tous morts le matin. *Ettmuller* d'après *Panarolle* rapporte qu'un homme qui s'étoit ſouvent ſervi de Mercure pour faire mourir une eſpèce de vermine qui ſe trouve autour des parties de la génération, non-ſeulement ſans ſuccès, mais qui avoit cauſé une érection de la verge preſque continuelle, fut délivré ſur le champ de cette vermine, & rétabli dans ſon premier état, dès qu'il eut frotté cette partie avec de l'huile de Lavande.

On nous apporte l'huile diſtillée d'Aſpic & de Lavande de la Provence & du Languedoc, où l'une & l'autre Lavande croît en abondance ; mais elle eſt ſouvent falſifiée & mêlée avec de l'Eſprit-de-vin ou de l'huile de Térébenthine. On découvre aiſément ces falſifications. Car ſi on jette dans de l'eau commune celle qui eſt mêlée avec de l'Eſprit-de-

vin, ce dernier se mêle parfaitement avec l'eau, & l'huile surnage, en petite quantité à la vérité; mais elle est pure & véritable. Pour connoître celle qui est mêlée avec de l'huile de Térébenthine, ou quelqu'autre huile, il faut en brûler un peu dans une cuillère de métal : car l'huile d'Aspic pure donne une flamme subtile, une fumée d'une odeur qui n'est pas désagréable, & en petite quantité; au lieu que l'huile de Térébenthine répand une fumée épaisse, noire, & d'une odeur moins agréable.

Chez différens ouvriers l'huile d'Aspic est très-usitée, pour vernir leurs ouvrages.

On emploie les fleurs de Lavande dans la *Décoction céphalique*, le *Syrop antiépileptique*, le *Syrop* de *Stéchas*, la *Poudre céphalique odorante* de *Charas*, & dans la *Poudre pour embaumer les corps morts*, du même Auteur.

L'huile de Nard est employée dans le *Baume apoplectique* du même Auteur.



LAUREOLA.

ON donne dans les Boutiques le nom de LAUREOLA à deux plantes ; ſavoir, à la *Laureole*, & au *Bois gentil*.

La Lauréole, LAUREOLA MAS, LAUREOLA SEMPER VIRENS, & DAPHNOIDES, *Off.* THYMELÆA LAURI FOLIO, ſemper virens, ſeu LAUREOLA MAS, *I. R. H.* 595. LAUREOLA SEMPER VIRENS, flore viridi ; Quibuſdam LAUREOLA MAS, *C. B. P.* 462. LAUREOLA SEMPER VIRENS flore luteolo, *J. B.* 1. 564. LAUREOLA, *Dod. Pempt.* 365. LAUREOLA Gerardi, Parkinſonii, *Raii Hiſt.* 1587. DAPHNOIDES, ſive LAUREOLA, *Adv. Lob.* 156. *Lugd.* 211.

Sa racine eſt ligneuſe, pliante, épaiſſe, longue, & partagée en pluſieurs fibres. Ses tiges ſont ligneuſes, nombreuſes, pliantes, couvertes d'une écorce cendrée ou blanchâtre, hautes de deux coudées. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Laurier, mais plus petites, & approchant de celles du grand Myrthe ; toujours vertes, noirâtres, épaiſſes, liſſes, luiſantes, pointues des deux côtés, & en grand nombre auprès des ſommets des

rameaux. Il ſort des aiſſelles des feuille des pédicules longs d'un pouce, aſſez gros, garnis de quelques petites feuilles concaves, qui ſont comme des écailles; ils portent à leur extrémité des fleurs d'une ſeule pièce, d'un jaune tirant ſur le verd, en tuyau à la partie poſtérieure, diviſées en devant en quatre parties pointues, ſans calyce, & garnies d'un piſtille qui ſe change en une baye de la figure d'une Olive, mais beaucoup plus petite, verte d'abord, noire dans ſa maturité, pleine de ſuc, & qui renferme un ſeul noyau dur, un peu plus long qu'un grain de Chanvre, & dont l'amande eſt blanche. Ses feuilles, ſes fruits & l'écorce tant de la racine que des branches piquent & brûlent la langue & le goſier par leur âcreté & leur cauſticité. Cette plante naît à l'ombre dans les forêts & les montagnes de la Provence & du Languedoc : ſes feuilles & ſes bayes ſont quelquefois d'uſage en Médecine.

Le Bois gentil, LAUREOLA FŒMINA, CHAMÆLEA, MEZEREUM, & MEZEREON, *Off.* THYMÆLEA LAURI FOLIO DECIDUO, ſive LAUREOLA FŒMINA, *I. R. H.* 595. THYMÆLEA FOLIO DECIDUO, flore purpureo, Officinis LAUREOLA FŒMINA, *C. B. P.* 462. LAUREOLA folio deciduo,

ſive MEZEREON GERMANICUM, *J. B.* 1. 566. CHAMÆLEA GERMANICA, *Dod. Pempt.* 364. CHAMÆDAPHNE, ſive PUSILLA LAURUS *Adv. Lob. Icon.* 367. PIPER MONTANUM, *Geſn.* CHAMÆLEA GERMANICA, ſive MEZEREUM Gerardi, *Raii Hiſt.* 1587. LAUREOLA FŒMINA, & DAPHNOIDES CROCEA, *H. Lugd.*

Elle jette auſſi pluſieurs tiges ligneuſes, hautes de trois coudées, pliantes, cylindriques, difficiles à rompre, couvertes d'une double écorce, dont l'extérieure eſt mince, cendrée, & l'intérieure eſt verte en dehors, & blanchâtre en dedans. Ses feuilles naiſſent pluſieurs en nombre du même endroit des tubercules ; elles ſont plus petites que celles de la Lauréole, plus minces, plus molles & moins luiſantes. Ses fleurs ont la même figure ; mais elles ſont purpurines, & beaucoup plus belles, garnies de quelques étamines jaunes, odorantes. Ses bayes ſont auſſi purpurines, de mêmes groſſeur & de même figure. Cette plante vient dans les bois froids des Alpes & des Pyrénées : ſon écorce, ſes feuilles & ſes fruits ſont d'uſage, mais rarement.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de feuilles fraîches de Lauréole, diſtillée

à la cornue, il eſt ſorti ℥xj. ʒij. gr. lij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la ſaveur d'herbe verte, obſcurément acide : ℔iij. ʒvj. gr. xlv. de liqueur d'abord limpide, manifeſtement acide, & de plus en plus rouſſeatre ſur la fin, fort acide & auſtère : ℥i. ʒv. gr. ix. de liqueur rouſſe, empyreumatique, très-acide & obſcurément ſalée : ℥ij. ʒiv. gr. xlv. de liqueur rouſſe imprégnée d'une grande quantité de ſel volatil-urineux : ℥ij. ʒvij. gr. xlv. d'huile épaiſſe de la conſiſtance d'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥vij. ʒvij. gr. ix. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥ij. ʒij. gr. liiij. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiij. gr. ij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a éte de ℥iv. ʒvj. gr. xj. & dans la calcination de ℥v. ʒiv. gr. xxvij.

Les graines, les feuilles, & ſur-tout les écorces, ſoit des tiges, ſoit des racines de la Laureole & du Bois gentil, ſont très-âcres, & ſi chaudes qu'elles brûlent & enflamment la bouche & le goſier, quand on les mâche, & y laiſſent une impreſſion qui dure long-tems. Quand on mâche les feuilles vertes, elles

ſont un peu mucilagineuſes : leur ſuc rougit le papier bleu. Elles contiennent un ſel eſſentiel tartâreux, uni à une grande quantité d'huile fétide & âcre, & enveloppé d'un phlegme viſqueux. Il me ſemble que la vertu âcre, brûlante & purgative de toute la plante dépend plutôt d'une certaine portion huileuſe & réſineuſe, contenue dans les graines, les feuilles & l'écorce, que d'un ſel alkali cauſtique que pluſieurs lui attribuent ; puiſque preſque tous les purgatifs les plus violens reçoivent cette vertu d'une ſubſtance ſulfureuſe ou réſineuſe, comme on peut le remarquer dans la Scammonée, l'Euphorbe, la Gomme Gutte, l'Ellébore, le Jalap & les autres, dans leſquels la principale vertu purgative dépend des parties réſineuſes, & ſe conſerve dans les Extraits urineux.

Toutes les parties de la Lauréole & du Bois gentil, priſes intérieurement, bouleverſent tout-à-fait l'eſtomac, excitent le vomiſſement, évacuent avec impétuoſité par haut & par bas les humeurs ſéreuſes, ſur-tout celles qui ſont fluides : elles attaquent, corrodent, & enflamment les parties intérieures : elles raclent les viſcères. Elles ouvrent les orifices des vaiſſeaux ſanguins, elles allu-

ment les fièvres, elles excitent des cardialgies & des ſuperpurgations, elles ôtent toutes les forces. Quelques-uns les preſcrivent aux hydropiques, pour évacuer les humeurs ſéreuſes. La doſe de l'écorce & des feuilles eſt depuis gr. vj. juſqu'a ℈ß. Quant aux graines, on en avale trois ou quatre. On dit que l'on en corrige le vice, en les faiſant macérer pendant 24 heures dans du Vinaigre comme l'Ellébore & l'Eſule, dans le ſuc de Grenade, de Coings, de Pourpier, ou dans le mucilage des graines de Pſyllium. D'autres eſſayent de les corriger, en les faiſant infuſer dans du Vin, & en les faiſant enſuite ſècher. D'autres veulent qu'on les faſſe macérer pendant 3. jours dans du Vinaigre; encore faut-il les changer tous les jours, & les bien laver enſuite dans de l'eau.

Ettmuller aſſure que cette macération dans le Vinaigre diminue la vertu de ce purgatif: mais il prétend qu'on ne doit faire ſècher la Lauréole, qu'en faiſant évaporer lentement le Vinaigre, autrement elle n'auroit aucune vertu, & feroit ſans effet. Mais de quelque manière que l'on prépare & que l'on corrige les feuilles, l'écorce & les graines de ces deux plantes, on en fait rarement uſage

à cauſe du danger qu'il y a de s'en ſervir. On ne les doit employer qu'au défaut d'autres remèdes plus sûrs, dans un cas déſeſpéré, & à l'égard de perſonnes très-fortes ; & encore ne faut-il le faire qu'avec une grande précaution. C'eſt la règle que preſcrivent tous les Médecins les plus prudens, & même ceux de la Mauritanie qui ont donné à ces plantes les noms de *Lions de la terre*, ou de *plantes qui font les veuves.* Toutes ces raiſons nous doivent empêcher d'en faire uſage.

La racine de Bois gentil, employée extérieurement en place de ſéton, eſt utile dans les maladies des yeux. Après que l'on a percé l'oreille, on y inſère un petit morceau de cette racine long & arrondi comme une tente de charpie : on le fait macérer auparavant dans le Vinaigre ou dans une forte leſſive : il fait ſortir une grande quantité de ſéroſité. Par ce moyen on appaiſe l'inflammation des yeux, & l'on prévient quelquefois la cataracte qui menaçoit.

Il y a des Auteurs qui croient que les graines de Lauréole ſont la même choſe que les grains de Cnide, dont *Hippocrate* & les anciens Grecs font ſouvent mention : mais c'eſt une choſe tout-à-fait incertaine. Car d'autres prétendent

que ces grains de Cnide étoient les fruits d'une eſpèce de Thymelea, appellée *Thymælea granis Cnidii, Adv. Lob.*

Quoiqu'il en ſoit, ces violens purgatifs ne ſont preſque point d'uſage parmi nous, parcequ'ils ſont trop dangereux ; & d'autant plus que, depuis les anciens temps de la Médecine, on a découvert des remèdes émétiques & purgatifs beaucoup plus doux, plus sûrs & mieux aſſortis à nos tempéramens.

LAURUS.

Laurier.

Il y a dans les Boutiques deux eſpèces, ou plutôt deux variétés de Laurier; *le Laurier franc*, & *le Laurier Royal.*

Le Laurier franc, LAURUS VULGARIS, *Off.* LAURUS VULGARIS, *C. B. P.* 460. *I. R. H.* 597.[1] LAURUS, *J. B.* 1. 409. LAURUS MAS & FŒMINA, *Tab. Icon.* 950. LAURUS TENUIFOLIA, *Matth.* 125.

Le Laurier Royal, LAURUS REGIA, *Off.* LAURUS LATIFOLIA, πλατυτέρα Dioſcoridis, *C. B. P.* 460. *I. R. H.* 597.

LAURUS LATIFOLIA MAS & FŒMINA; *Tab. Icon.* 951.

L'un & l'autre Laurier pouſſent un grand nombre de tiges; ils ſont ſouvent de la hauteur d'un arbre médiocre, ſur-tout dans les pays chauds : leur tronc eſt ſans nœuds, garnis de branches, couvert d'une écorce mince : le bois eſt peu ſerré & facile à rompre ; leurs racines ſont épaiſſes, inégales & obliques. Leurs feuilles ſont oblongues, dures, pointues des deux côtés : elles varient étant quelquefois plus larges & arrondies, d'autrefois terminées par une pointe mouſſe ; & dans une eſpèce elles ſont fort étroites : leur largeur eſt d'un pouce & demi, ou de deux pouces, & leur longueur d'une palme & plus ; & quelquefois elles ſont ſi amples, qu'elles approchent des feuilles du Citronnier : la côte droite qui s'étend dans toute la longueur, jette obliquement ſur les bords, des nervures ſans aucun ordre : ces feuilles ne tombent pas ; elles ſont toujours vertes, plus luiſantes quand elles ſont jeunes, plus foncées quand elles ſont vieilles, très-odorantes, d'une ſaveur âcre, aromatique, un peu amère ; attachées à des queues courtes, & portées ſur des rameaux verdâtres. Leurs fleurs ſont en

grand nombre ſur les rameaux, d'une ſeule pièce, en forme de baſſin, diviſées en quatre ou cinq parties; d'un jaune blanchâtre, contenant en leur milieu pluſieurs étamines garnies de ſommets, & un piſtille qui ſe change en une baye égale aux petites Ceriſes, ovalaire dans les uns, oblongues dans les autres; de couleur verte d'abord, noire dans la maturité; qui contient ſous une écorce mince une coque à une ſeule loge, calleuſe, dure, remplie d'une graine preſque de même forme, d'un roux tirant ſur le noir, & qui ſe fend en deux parties; odorante, âcre, un peu amère, & graſſe. Le Laurier vient de lui-même dans les forêts des pays chauds, dans l'Eſpagne, l'Italie, & même dans la Provence, & ſur-tout ſur les bords de la mer, & ſur les montagnes & les collines expoſées au ſoleil, qui regardent les lacs & les mers. On le cultive dans nos jardins, où on doit le garantir en Hyver des grandes gelées. Ses bayes & ſes feuilles ſont d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de feuilles fraîches de Laurier, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔iij. ℥ix. ʒvj. gr. xxvj. de liqueur limpide, qui avoit tout-à-fait l'odeur & la ſaveur des feuil-

les de Laurier obſcurément acide, avec une portion médiocre d'huile eſſentielle : ʒv. gr. xl. de liqueur manifeſtement acide, un peu auſtère, & un peu aſtringente : ʒvj. gr. xlviij. de liqueur très-acide, un peu ſalée, auſtère, légèrement empyreumatique, avec quelques gouttes d'huile eſſentielle : ℥iij. ʒvj. de liqueur rouſſe, acide, auſtère, empyreumatique, imprégnée de ſel volatil urineux : ℥iv. ʒvj. gr. xxiv. d'huile empyreumatique, brune, & de la conſiſtance de graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée au fond de la cornue, peſoit ʒvij. ʒvj. gr. xxxvj. laquelle étant bien calcinée a donné ℥j. ʒv. gr. lxiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒv. gr. iv. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iv. ʒij. gr. xlij. & dans la calcination de ℥vj. gr. xliv.

Les feuilles de Laurier ſont odorantes : elles ont une ſaveur âcre, aromatique, un peu aſtringente, jointe à un peu d'amertume. Si on les fait macérer pendant quelques heures dans de l'eau, & qu'enſuite on les diſtille, elles donnent une huile eſſentielle très-odorante. Elles contiennent un ſel eſſentiel tartareux, uni à une grande quantité d'huile, ſoit

ſubtile, ſoit épaiſſe, & à un peu de terre aſtringente. Les bayes ont plus d'odeur & de ſaveur : elles donnent deux ſortes d'huile; l'une plus ſubtile, très odorante; limpide & eſſentielle, ainſi qu'on l'appelle, que l'on tire en les pilant, les faiſant macérer dans beaucoup d'eau, & les diſtillant enſuite; l'autre plus groſſière, que l'on tire des bayes pilées par la ſeule expreſſion, ou en les faiſant bouillir dans ſ. q. d'eau commune. Car l'huile ſurnage deſſus l'eau; & quand l'eau eſt refroidie, elle ſe fige & devient comme du beurre, & on la tire aiſément.

Le Laurier étoit un arbre très-célèbre chez les Anciens. Ceux qui étoient victorieux, étoient couronnés de Laurier, ou ils en tenoient une branche à la main : il étoit le ſigne de la victoire. Les tentes, les vaiſſeaux, les faiſceaux, les lances des ſoldats, les traits, les javelots en étoient ornés pour marquer la même choſe. Les Poètes racontent dans leurs fables, qu'il étoit conſacré à *Apollon*; parceque *Daphné* qu'il aimoit éperduement, avoit été métamorphoſée en cet arbre. Ils ont feint que les *Muſes* faiſoient leur demeure dans les forêts de Laurier du Mont-Parnaſſe. On en couronnoit auſſi les Poètes; & aujourd'hui encore on cou-

ronne de Laurier en quelques endroits les nouveaux Docteurs en Médecine, d'où leur eſt venu peut-être le nom de *Laureandi* & de *Laureati*. Les Anciens étoient perſuadés que la foudre ne tomboit jamais ſur le Laurier : c'eſt pourquoi l'Empereur *Tibère* qui craignoit extraordinairement le tonnerre, portoit toujours, quand il tonnoit, une couronne de Laurier. Mais l'expérience rapportée par *Lacuna* d'un très-beau Laurier, qui étoit à Rome dans le Palais du Duc de Caſtro, frappé par la foudre, & pluſieurs autres exemples rapportés par d'autres, montrent clairement combien cette opinion étoit fauſſe, & que c'étoit l'effet d'une ſuperſtition crédule. C'eſt ſur la même ſuperſtition, qu'étoit fondée l'attention à obſerver le bruit que font les feuilles & les branches de Laurier en brûlant. Car ſi le bruit & le petillement étoit grand, on croyoit que cela annonçoit un heureux ſuccès : ſi au contraire elles ne faiſoient point de bruit, c'étoit un mauvais préſage.

Le Laurier étoit d'un grand uſage pour la Médecine chez les Anciens, & on le regardoit comme une Panacée univerſelle. On employoit ſouvent les feuilles, les bayes, & l'écorce des racines. Aujourd'hui

l'on n'apporte dans les Boutiques que les bayes & les feuilles qui ſont bien moins en uſage. L'écorce des racines eſt abſolument négligée.

Les feuilles étant aromatiques, amères, & un peu aſtringentes, elles échauffent, digèrent, réſolvent, fortifient l'eſtomac, aident la digeſtion des alimens, & diſſipent les vents. C'eſt pourquoi on les mêle ſouvent avec certaines viandes, & ſurtout avec les poiſſons, quand on les fait cuire; & on a coutume d'en couronner les jambons. Tant s'en faut qu'elles dérangent l'eſtomac, comme quelques-uns ſe l'imaginent, qu'au contraire elles le fortifient contre les nauſées. On en preſcrit l'infuſion comme du Thé, ou l'on en fait prendre la poudre juſqu'à ʒj. pour fortifier l'eſtomac, & pour diſſiper les douleurs de colique cauſées par les vents. On emploie utilement la décoction de ces feuilles dans les lavemens, pour diſſiper la colique. On s'en ſert encore pour les Dames, dans les bains de vapeur qu'on leur fait prendre. On dit auſſi qu'il n'y a point de danger à s'en ſervir pour laver la vulve même des femmes groſſes, & qu'elles guériſſent les vices de la matrice & de la veſſie.

Les bayes échauffent plus que les feuil-

les. Les Anciens les recommandent contre la phthiſie, l'orthopnée, & contre toutes les fluxions & les rhumatiſmes de poitrine. On les emploie aujourd'hui pour les maladies de l'eſtomac, du foie, de la rate, & de la veſſie. Elles digèrent les humeurs crues, elles diviſent & réſolvent les ſucs épaiſſis & viſqueux ; elles réveillent l'appétit, elles chaſſent le dégoût, elles lèvent les obſtructions du foie & de la rate ; elles excitent les urines, procurent les règles, & pouſſent dehors l'arrière-faix.

L'huile eſſentielle, ſubtile & active qui ſe trouve dans les bayes, eſt enveloppée d'une huile épaiſſe très-anodyne : c'eſt pourquoi elle eſt utile intérieurement pour appaiſer les douleurs. Appliquée extérieurement, elle réſout & fortifie puiſſamment : elle eſt excellente dans les cataplaſmes, les onguens ou les emplâtres, pour appaiſer les douleurs, réſoudre les tumeurs, & fortifier les parties qui ont perdu leur ton.

On fait dans les Boutiques quatre ſortes d'huile avec les bayes de Laurier : 1°. une huile eſſentielle, que l'on tire en pilant les bayes, les macérant dans l'eau, & les diſtillant enſuite dans la même eau à un feu aſſez violent. Il en

ſort une huile limpide, ſubtile, très-odorante, qui nage ſur l'eau. Elle a les mêmes vertus que toutes les autres huiles aromatiques. On la vante ſur-tout, priſe intérieurement, pour diſſiper les vents, appaiſer les douleurs de la colique, calmer la paſſion hyſtérique, & dans les douleurs après l'enfantement. Mais il faut s'en abſtenir dans les tempéramens chauds & bilieux, & dans les maladies inflammatoires. La doſe eſt depuis gout. iij. juſqu'à gout. vj. On les laiſſe tomber ſur un morceau de Sucre, & enſuite on les mêle dans une liqueur convenable. On la mêle encore dans les lavemens carminatifs contre les douleurs de coliques. Appliquée extérieurement, elle eſt bonne pour les maladies des nerfs qui viennent du froid : elle eſt utile dans la paralyſie & la goutte ſciatique. On en frotte auſſi la région du pubis des femmes contre les paſſions hyſtériques, les coliques qui ſuivent l'accouchement, & la ſuppreſſion des mois occaſionnée par le froid.

2°. On tire une autre huile des bayes de Laurier, en les faiſant bouillir dans l'eau. On jette dans une chaudière les bayes entières ou même pilées ; on les

fait bouillir pendant une demi-heure dans une suffisante quantité d'eau ; on les passe, & on les exprime fortement ; & lorsque l'huile est refroidie , on la tire aisément : car elle surnage au dessus de l'eau , & elle a la consistance d'une graisse verdâtre. Cette huile a moins d'odeur que l'huile essentielle ; elle est plus grossière , & ses vertus sont plus foibles. Car dans ce mélange verdâtre & épais l'huile essentielle se trouve enveloppée avec l'huile grossière, contenue dans les amandes , qui est dans les amandes des bayes.

3°. On tire une troisième sorte d'huile des bayes de Laurier , en les pilant bien, & en les mettant sous la presse. Cette huile a une odeur encore moins pénétrante que la précédente ; parce que l'on n'exprime presque que l'huile grossière contenue dans l'amande, & que sans feu on ne tire que très-peu de l'huile essentielle qui est renfermée dans les vésicules de la peau. Ces deux sortes d'huile ont les mêmes vertus que l'huile essentielle, mais elles sont beaucoup plus foibles. On les prescrit intérieurement jusqu'à dix ou douze grains : mais si on en fait prendre une trop grande dose , elles excitent des nausées. On en fait usage plus souvent à l'extérieur en liniment ,

&

& on les emploie ſeules, ou mêlées avec des Onguens, ou des Emplâtres.

4°. Enfin on prépare une Huile de Laurier avec les bayes & les feuilles de Laurier. On les pile, on les fait macérer & bouillir dans de l'huile de Verjus : mais l'huile que l'on tire de cette façon, eſt encore plus foible que les autres, & eſt très-peu en uſage.

On recommande ces huiles contre la galle ; mais elles ne ſervent de rien, ſi on n'y mêle du ſoufre, dont elles corrigent l'odeur déſagréable.

℞. Bayes de Laurier, ʒj.
Ecorces ſèches d'Oranges, ʒij.
Infuſez dans ℥iv. de bon Vin.
F. boire cette liqueur avec du Sucre dans la foibleſſe de l'eſtomac, dans la colique venteuſe, & le retardement des règles.

℞. Fleurs de Camomille, poign. ij.
Bayes de Laurier pilées, ʒij.
F. Bouillir légèrement dans ſ. q. d'eau. Ajoutez à la colature Huile de Laurier tirée par expreſſion, ʒj.
F. un lavement pour la colique venteuſe.

℞. Huile de Laurier tirée par expreſſion, ℥j.
Onguent Martiatum, ℥ij.

Castoréum en poudre, ℥j.

F. un liniment, dont on frottera la région de l'estomac lorsqu'il est gonflé, les membres paralytiques ou attaqués de rhumatisme, & la région du pubis des enfans dans la suppression de l'urine. Avec les bayes de Laurier on fait un Electuaire, appellé communément *Electuaire de bayes de Laurier*, très-recommandé pour les coliques, & les maladies de matrice; & l'*Emplâtre de bayes de Laurier* de *Mesué*. On les emploie aussi dans l'*Antidote Orviétan* de *Charas*, dans *Aurea Aléxandrina*, & *Theriaca Diatessarum* de *Mesué*, & la *Confection anacardine* du même Auteur.

On emploie les feuilles dans l'Onguent Martiatum, dans l'*Emplâtre de Bétoine;* & on fait entrer l'*Huile de Laurier* dans l'*Emplâtre Manus-Dei*, dans l'*Emplâtre de Paracelse*, l'*Emplâtre de Grenouilles*, & l'*Emplâtre styptique* de *Charas*.



LENS.

Lentilles.

ON diſtingue dans les Boutiques deux ſortes de Lentilles ; les Lentilles de terre, & les Lentilles d'eau ou de marais. La Lentille de terre forme deux eſpèces, la petite Lentille, & la grande Lentille.

La petite Lentille, LENS ARVENSIS MINOR, LENS VULGARIS, *Off.* LENS VULGARIS SEMINE SUBRUFO, *C. B. P.* 346. *I. R. H.* 390. LENS, *J. B.* 2. 317. *Raii Hiſt.* 904. LENS MINOR, *Dod.* 526. LENS VULGARIS, ſive AGRESTIS, & LENTICULÆ PRIMUM GENUS, *Trag.* 626.

Cette plante eſt annuelle. Sa racine eſt menue, blanche, garnie de peu de fibres. Sa tige eſt aſſez groſſe, eû égard au reſte de la plante : elle eſt haute de neuf pouces, velue, anguleuſe, foible & couchée ſur terre, à moins qu'elle ne trouve quelques plantes, auſquelles elle puiſſe s'acrocher. Elle eſt branchue dès la racine. Ses feuilles ſont placées alternativement : il ſort de leurs aiſſelles des petits rameaux, comme dans les autres plantes légumineuſes : elles ſont compoſées de cinq ou ſix parties de petites feuilles portées ſur une côte qui ſe termine en une vrille. Chaque petite feuille eſt

oblongue, étroite, velue, terminée en une pointe aigue. Il ſort des aiſſelles des feuilles des pédicules grêles, oblongs, qui portent deux ou trois fleurs légumineuſes, petites, blanchâtres, dont cependant le pétale ſupérieur ou l'étendart, que d'autres appellent *le bouclier*, eſt marqué intérieurement des petites lignes bleues. Il s'élève du calyce de la fleur un piſtille qui ſe change en une gouſſe courte, large, applatie, liſſe, remplie de deux ou trois graines fort grandes à proportion de cette petite plante; orbiculaires, applaties, convèxes des deux côtés, c'eſt-à-dire, un peu plus épaiſſes vers le centre que ſur les bords, dures, liſſes, jaunâtres quand elles ſont mûres, rougeatres dans quelques eſpèces, & noirâtres dans d'autres.

La grande Lentille, LENS ARVENSIS MAJOR, *Off.* LENS MAJOR, *C. B. P.* 346. *I. R. H.* 390. *J. B.* 2. 317. *Raii Hiſt.* 904. LENS, *Dod. Pempt.* 526. LENS ITALICA, *Cam.*

Elle eſt plus belle en toute manière, & plus grande que la Lentille commune. Sa tige eſt plus haute, ſes feuilles ſont plus grandes, ſes fleurs ſont plus blanches, ſes ſiliques & ſes graines ſont deux ou trois fois auſſi groſſes que dans la précédente. On ſeme beaucoup de l'une &

de l'autre dans les champs. Leurs graines sont plus en usage dans les cuisines que dans la Médecine.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de Lentilles distillées à la cornue, il est sorti ℥x. de liqueur rousseatre, un peu austère, & obscurément alkaline : ℥vj. ʒij. de liqueur rousse, obscure, âcre, trouble, remplie d'un acide austère, & d'un alkali-urineux : ℔j. ℥iv. de liqueur rousse, obscure, empyreumatique, très-âcre, alkaline-urineuse, & imprégnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : ℥vij. ʒiv. d'huile.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℔j. ℥v. ʒvij. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ʒvij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥xiv. ʒiij. & dans la calcination de ℔j. ℥iv.

Il paroît que les Lentilles contiennent un sel essentiel, vitriolique-ammoniacal, uni à une grande quantité d'huile grossière & épaisse.

Il est constant par les monumens des Anciens, que les Philosophes se faisoient autrefois un grand régal des Lentilles ; & je trouve que l'on en faisoit beaucoup de cas chez les Grecs. Car *Athénée* dit,

lib. 4. *c.* 18. que c'étoit une maxime des Stoïciens, que le ſage faiſoit tout bien, & qu'il aſſaiſonnoit parfaitement les Lentilles. Ce qui y a donné lieu, eſt peut-être que les Philoſophes ſe donnant tout entiers à la contemplation, ſe mettoient peu en peine des mets délicats & recherchés, & des délices de la table. Car comme ils évitoient les parures & le luxe dans les habits, ils mépriſoient de même les viandes aſſaiſonnées qui ne ſervent qu'à flatter le goût, & ſe contentoient d'une nourriture ſimple & frugale qui fût ſuffiſante pour conſerver leur vie. Ils prétendoient qu'en ne vivant que de Lentilles, ils ſe procuroient l'égalité de l'ame. Mais il eſt vrai-ſemblable que ce qui a donné lieu à cette opinion, c'eſt non pas tant la qualité de cette nourriture, que la ſobriété de ceux qui ſe contentoient d'un mêt ſi vil & de ſi peu de goût. Car toute l'école des plus habiles Médecins juge autrement des Lentilles. Elle enſeigne que cette nourriture, quand elle eſt continuelle & fréquente, trouble la tête, dérange les eſprits, amortit la vûe, occaſionne des terreurs nocturnes, engendre la mélancholie, obſtrue les viſcères, cauſe des cancers, la lèpre, la gale, des ſquirrhes dans le foie & la

rate, le calcul, & les fièvres quartes; qu'elle enfle le ventre, & lui ôte sa liberté; qu'elle charge l'estomac, & qu'elle arrête les évacuations naturelles des règles & des hémorrhoïdes. En un mot les Lentilles passent parmi presque tous les Médecins pour flatueuses, de difficile digestion, d'un suc mauvais, grossier, terreux & mélancholique.

On distingue deux sortes de substance dans les Lentilles; l'une membraneuse qui est la peau, & l'autre médullaire qui est la chair ou la pulpe. Elles ont différentes propriétés. La peau, selon *Galien*, *l.* 1. *de Alimentor facult. c.* 18. est d'une qualité austère & astringente. La pulpe a quelque chose d'austère, son suc est grossier & terreux. La peau forme une nourriture très-mauvaise; la pulpe est meilleure. *Galien* assure que la première eau où l'on a fait cuire les Lentilles, lâche le ventre, sur-tout si elles ont été assaisonnées avec du sel, ou de l'huile, ou de la saumure: car l'huile amollit & lâche, & le sel aussi-bien que la saumure déterge, & irrite les intestins pour faire chasser les matières fécales.

La seconde eau où l'on a fait cuire les Lentilles a, selon *Galien*, une vertu

toute opposée à la première : car comme celle-là lâche le ventre, celle-ci le resserre, & l'arrête. C'est pourquoi elle est bonne pour ceux qui ont la diarrhée, la dysenterie & le flux céliaque ; car elle fortifie l'estomac, les intestins & le ventre. Les Lentilles dont on a ôté la peau, ou la purée de Lentilles, n'a plus la vertu astringente, & ne produit plus les mêmes effets.

Elle est plus nourrissante que les Lentilles qui ont encore leur peau ; mais elle engendre un suc grossier & dépravé, & elle descend lentement : néanmoins elle n'arrête point le flux de ventre comme les Lentilles avec leur peau. On croit en ce pays-ci que l'on fait disparoître tous les vices des Lentilles, en les faisant cuire avec d'excellentes viandes. On en sert rarement sur les tables des grands. Il y a des cantons dans la France où l'on en sème beaucoup. On n'a jamais, ou très-peu, essayé d'en faire du pain, à cause de sa sècheresse & de sa friabilité.

Comme les Médecins Arabes ont très-fort recommandé la décoction de Lentilles, pour la petite vérole & la rougeole, que beaucoup de personnes en font usage, & que des Médecins habiles la désaprouvent ; j'ai cru qu'il seroit à pro-

pos de dire ici ce que l'on doit penser de l'usage qu'on en fait dans ces maladies. *Avicenne* est un des principaux parmi ceux qui établissent sur des raisons l'usage des Lentilles dans la cure de ces maladies. Il emploie, *lib.* 4. *sect.* 1. *tract.* 4. *c.* 10. la purée de Lentilles avec d'autres simples, comme la Gomme Laque, les Figues grasses, la Gomme Adragant, non-seulement au commencement de la maladie dans l'ébullition & l'effervescence du sang, mais encore dans son progrès, lorsque la matière commence à pousser à la peau. Il est suivi par plusieurs d'entre les Modernes; par *Mercurialis*, *lib.* 1. *de Morbis Pueror. cap.* 2. *Augénius*, *l.* 10. *de Febribus*, *cap.* 9. *Antoine Portus*, *l.* 4. *de Variolis ac Morbillis*, *cap.* 22. *Lazare Rivière*, *Prax. Med. de Variolis & Morbillis*; *Liddelius*, *l.* 3. *de Febribus*, *cap.* 9. *Ambroise Parée*, *l.* 19. *cap.* 2. *Campilongus*, *l.* 1. *de Variolis*, *cap.* 45. & plusieurs autres. Cependant ile ne sont pas d'accord entr'eux, ni sur la manière de préparer les Lentilles, ni sur le tems où il faut les faire prendre. Quelques-uns ne les donnent qu'au commencement de la maladie, avant que la petite vérole ou la rougeole paroisse : d'autres les font prendre dans l'accrois-

ſement de la maladie pour aider l'éruption. Ceux-ci ne font avaler que la décoction ; ceux-là les font prendre en ſubſtance avec la décoction : les uns les donnent tout entières avec la peau ; les autres n'en donnent que la purée.

Or tous ces Auteurs recommandent les Lentilles pour différentes raiſons. *Mercurialis* les donne, lorſque les corps ſont affectés d'une cachéxie aqueuſe. Il y eſt porté par un avis de *Galien* qui ſe trouve, *l.* 1. *de Alimentor. facult. cap.* 18. où il eſt dit que les Lentilles ne ſont une bonne nourriture que pour ceux qui ont de l'eau répandue dans les chairs, afin de conſumer l'humidité trop abondante. Or *Mercurialis* ſoutenoit que la petite vérole & la rougeole ont pour cauſe l'eau qui eſt répandue dans les corps. Mais il y mêle du Vinaigre, pour inciſer & atténuer ce qu'il y a de trop groſſier dans les Lentilles. *Liddelius* donne des Lentilles, pour défendre les inteſtins ; *Campilongus*, pour exciter la matière à pouſſer à la peau : *Augénius* les donne non-ſeulement pour faire pouſſer à la peau, mais encore pour fortifier les viſcères, calmer le feu de la fièvre, & ſoulager le ventre. *Parée* ſe ſert des Lentilles, pour mettre à couvert des

pustules la gorge, le larynx, & les autres conduits, & pour empêcher le flux de ventre. *Antoine Portus* & *Lazare Rivière, Prax. Med. de Variolis & Morbillis*, font prendre des Lentilles, pour diminuer dans les premiers jours l'ébullition du sang, fortifier les entrailles, & pour faire pousser à la peau. Plusieurs autres *Praticiens* ne font pas même mention des Lentilles, lorsqu'ils parlent de la manière de traiter la petite vérole, comme *Vidius, l. 6. de Curatione generatim, cap. 6.* Fuchs. *l. 5. de Med. Morbillis, cap. 9. C. Hoffman, l. de Med. Officinal. S. Pauli, Quad. Botan.*

Les autres au contraire, comme *Cardan, l. 2. Tuend. sanit. cap. 12. Amatus Lusinanus, in L. 2 Dioscor. Enarr.* 101. *Jean-Baptiste Sylvaticus, Controv. Med.* 92. *Ranchinus, Tract. de Morbis Pueror. l. 2. c. 1. Louis Septalius, Animadv. & caut. Medicar. l. 5. de Febribus, Merchior Sebizius, de Alimentis*, ont une très-grande aversion pour les Lentilles. Ils prononcent tous qu'elles ne conviennent point, ni comme aliment, ni comme remède, dans la petite vérole, la rougeole, & dans les maladies pestilentielles. Elles ne conviennent pas comme aliment; parce que, comme nous l'avons montré ci-

deſſus, elles chargent l'eſtomac, elles ſe digèrent difficilement, elles engendrent un ſang corrompu ; en un mot parce qu'elles nuiſent à la nature, & la rendent plus lente pour pouſſer au dehors le venin de la petite vérole. Elles ne ſont pas bonnes non plus comme remède ; parce qu'en épaiſſiſſant le ſang, & en bouchant les voies qui conduiſent à la peau, elles empêchent l'éruption, que l'on doit ſeconder autant qu'il eſt poſſible, ſelon l'avis *d'Avicenne*, ou du moins que l'on ne doit pas arrêter, ſuivant le 20. *Aphoriſme d'Hippocrate*, *ſect.* 1. » Quand la criſe ſe » fait, ou quand elle eſt déja parfaitement » faite, il ne faut rien changer, ni rien » innover par des purgatifs ou d'autres » remèdes irritans ; mais il la faut laiſſer » ſuivre ſon cours. » Et dans *l'Aphor.* 21. *ſect.* 1. » Quand il faut faire ſortir quel» que humeur du corps, il faut le faire » par l'endroit par lequel elle veut ſor» tir, qui eſt le lieu convenable. » C'eſt en vain que les protecteurs des Lentilles apportent pour leur défenſe, que par leur aſtriction elles fortifient les viſcères, & qu'elles facilitent par conſéquent l'éruption de la matière morbifique par la peau, qui eſt la grande voie par où le corps ſe décharge. Nous leur répondons que ſi

les viscères ont quelquefois besoin d'être fortifiés par des remèdes astringens, on ne doit point le faire avec des Lentilles, qui sont une très-mauvaise nourriture, & qui chargent la nature ; mais avec d'autres remèdes qui soient meilleurs, qui soient plus amis du corps, & qui puissent faire ce que l'on prétend, sans nuire ; comme sont les racines de Tormentille, de Bistorte, de Quinte feuille, de Contrayerva, les Roses rouges, les Coraux, &c.

Les Anciens avoient coutume d'employer extérieurement les Lentilles dans les cataplasmes, pour bien des choses. Aujourd'hui on les emploie plus rarement. Quelques-uns font usage de la première décoction des Lentilles dans les pustules de la petite vérole, pour détendre & amollir la peau, pour procurer la suppuration des pustules, & pour en calmer l'inflammation & la douleur.

La Lentille d'eau, ou *de marais* ; Lens palustris, & Lenticula palustris, *Off.* Lenticula palustris vulgaris, *C. B. P.* 362. Lens palustris, *J. B.* 3. 784. *& Raii Hist.* 117. Lens lacustris, *Dod. Pempt.* 587.

Elle se plaît dans les eaux qui croupissent, & surnage au dessus de l'eau comme une espèce de mousse verte. Elle

couvre toute sa superficie d'une multitude infinie de feuilles très-petites noirâtres en dessous, vertes en dessus, luisantes, orbiculaires, & de la forme de Lentilles. Ces feuilles sont unies étroitement entr'elles par des filamens très-menus & blancs ; & de chaque feuille part un filet ou racine, par le moyen de laquelle la plante se nourrit. On trouve cette Lentille dans les lacs, dans les fossés des villes, & dans les eaux dormantes.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de Lentilles de marais fraîches, distillées à la cornue, il est sorti ℥vij. ʒij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la saveur d'herbe verte, un peu salée, mais obscurément : ℔j. ℥xij. gr. xxiv. de liqueur limpide, d'une saveur d'herbe, un peu salée : ℔ij. ℥vj. gr. xij. de liqueur limpide, un peu salée, & légèrement alkaline-urineuse : ʒvij. de liqueur brune, empyreumatique, imprégnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : gr. xij. de sel volatil-urineux concret : ʒvj. d'huile de la consistance de Syrop épais.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iij. ʒv. laquelle ayant été bien calcinée a laissé ℥ij. ʒiv. gr. xxxvj.

de cendres bleuâtres, dont on a tiré par la lixiviation ʒv. gr. xlviij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥j. ʒij. gr. lx. & dans la calcination de ℥j. gr. xxxvj.

La Lentille de marais eſt compoſée d'un ſel eſſentiel, nitreux-ammoniacal, uni avec de l'huile & une grande quantité de phlegme.

On l'emploie ſeulement à l'extérieur. Elle inciſe, réſout, rafraîchit, & calme les douleurs. C'eſt pourquoi elle eſt bonne pour les inflammations de la goutte qui viennent de chaleur, & l'éryſipèle : on l'applique en forme de cataplaſme. Pour appaiſer la douleur des hémorrhoïdes, on mêle enſemble deux poignées de Lentilles de marais, & une demi-once de Myrrhe pulvériſée, que l'on enferme dans un ſachet de linge ; & avec la liqueur qui en découle, on frotte les hémorrhoïdes douloureuſes.

J. Rai propoſe comme un ſecret pour la jauniſſe une infuſion de Lentilles de marais dans du Vin blanc, qu'il fait prendre tous les jours pendant neuf jours de ſuite le matin, à la doſe de ℥vj.

On dit que la Lentille de marais reſerme les hernies des inteſtins dans les

enfans, en l'appliquant dessus. Les canards la mangent avec beaucoup d'avidité.

LEPIDIUM.

Passerage.

IL y a dans les Boutiques deux sortes de *Lepidium* en usage ; le *Lepidium vulgare*, ou Passerage, & le *Lepidium* ou *Iberis*, Passerage sauvage, Cresson sauvage.

La passerage, LEPIDIUM VULGARE, *Off.* LEPIDIUM LATIFOLIUM, *C. B. P.* 97. *I. R. H.* 216. *Raii Hist.* 828. LEPIDIUM Pauli, *J. B.* 2. 940. LEPIDIUM Plinii, *Dod. Pempt.* 716. PIPERITIS, sive LEPIDIUM VULGARE, *Park.* RAPHANUS SYLVESTRIS Offic. *Adv. Lob. Icon.* 308. RAPHANUS SYLVESTRIS Offic. LEPIDIUM Æginetæ Lobelio, *Ger.*

Sa racine est de la grosseur du doigt & plus, blanchâtre, d'une saveur âcre & vive, mais qui disparoît bien-tôt : elle rampe sous terre. Ses tiges sont nombreuses, hautes de deux coudées, cylindriques, lisses, remplies de moëlle, branchues, moins grosses que le petit doigt, couvertes d'une poussière d'un verd

de mer qui s'emporte aisément. Ses feuilles sont longues, larges, pointues, semblables à celles du Citronnier, mais souvent plus grandes, molles, lisses, grasses, d'un verd foncé, dentelées à leurs bords : elles sont alternes ; & celles qui sortent de la racine & du bas des tiges, sont portées sur de longues queues. Ses fleurs sont au sommet des tiges & des rameaux, très-petites à proportion de la plante, en croix, composées de quatre pétales blancs ; ramassées en bouquets en grand nombre, portées sur des pédicules très-grêles. Il s'élève de leur calyce un pistille qui se change en un fruit très-petit, applati, pointu en forme de lance, partagé en deux loges par une cloison mitoyenne, remplies de menues graines, oblongues, rousses. Toute cette plante a une saveur âcre. Elle croît en abondance dans les Isles de la Marne : ses racines & ses feuilles sont d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de Passerage en fleurs, dont on avoit ôté les racines, distillées au B. V. il est sorti ℔j ℥viij. de liqueur limpide, d'une saveur légèrement âcre & piquante, obscurément salée : ℔ij. ℥vj. ʒv. de liqueur limpide, obscurément acide. La masse qui est restée, ayant été distillée dans la cor-

nue, a donné ℥iij. ʒiv. de liqueur rouſſeatre, légèrement empyreumatique, un peu acide, très-auſtère, & ſalée : ℥j. ʒvij. de liqueur rouſſe, alkaline-urineuſe, & imprégnée d'une grande quantité de ſel volatil-urineux, avec quelques grains de ſel volatil urineux concret : ℥ij. ʒv. gr. xviij. d'huile épaiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée au fond de la cornue, peſoit ℥vj. ʒvj. laquelle ayant été calcinée dans un creuſet pendant 8. heures, a laiſſé ℥ij. ʒiij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒj. gr. xxiv. de ſel fixe ſalé, avec un peu de terre ſemblable au Talc. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥ij. ʒiv. gr. liiij. & dans la calcination de ℥iv. ʒiij.

Le ſuc de Paſſerage rougit le papier bleu. Toute la plante eſt d'une ſaveur âcre, aromatique, qui approche de celle du Poivre & de la Moutarde. *M. Tournefort* croit que ſon ſel eſſentiel n'eſt point différent de la terre foliée du Tartre. Pour moi, je crois qu'il eſt vitriolique-ammoniacal, & uni avec une huile ſubtile & âcre, & avec une huile groſſière.

Cette plante a une très-grande vertu pour inciſer les humeurs viſqueuſes du

corps ; elle lève les obſtructions du foie & de la rate.

Ettmuller la met au rang des principaux antiſcorbutiques. Il joint les feuilles aux autres plantes antiſcorbutiques, pour donner de l'aiguillon aux eaux, aux eſprits, & aux eſſences antiſcorbutiques. On diſtille les feuilles avec l'Eſprit-de-vin, & on en tire une eſſence antiſcorbutique d'une grande vertu. C'eſt encore un ſtomachique fort bon, en ce qu'il inciſe & diviſe la pituite viſqueuſe attachée aux parois de l'eſtomac. Si on mâche les feuilles à jeun, elles réveillent l'appétit, & aident la digeſtion ; elle guérit les maladies hypochondriaques qui viennent des humeurs épaiſſes & viſqueuſes qui ſont cachées dans les premières voies, en les inciſant, & les détergeant.

Dans le Dannemarc les cuiſiniers, ſelon le rapport de *S. Pauli*, ont coutume de mêler avec le Vinaigre le ſuc que l'on a exprimé de la Paſſerage, ou de jetter du Vinaigre ſur ſes feuilles hachées fort menu, pour en faire des ſauces aux viandes rôties.

Les feuilles de Paſſerage deſſèchées & réduites en poudre, priſes tous les jours le matin à jeun dans du Vin à la doſe de ℥ß. provoquent merveilleuſement les

urines, & font fort bonnes pour les hydropiques.

Les feuilles & les racines fraîches de Pafferage, pilées avec du beurre ou de la graiffe, diminuent la douleur de la fciatique, étant appliquées à l'extérieur. On la met au nombre des médicamens qui donnent la couleur rouge; car en irritant & en picotant la peau; elle attire puiffamment à la fuperficie de la peau le fang, les efprits, & les humeurs.

La Pafferage fauvage, le Creffon fauvage; LEPIDIUM HORTENSE, IBERIS, *Off.* LEPIDIUM GRAMINEO FOLIO, five IBERIS, *I. R. H.* 216. IBERIS, LATIORE FOLIO, *C. B. P.* 97. *Park.* & *Ger. emac.* IBERIS, *J. B.* 2. 918. *Dod. Pempt.* 714. LEPIDIUM HORTENSE, *Anguil.* IBERIS CARDAMANTICA, *Adv. Lob.*

Sa racine eft blanche, ligneufe, d'une groffeur médiocre, garnie de peu de fibres. Ses tiges font nombreufes, hautes de neuf pouces & plus, dures, creufes, fort branchues. Ses premières feuilles font portées fur de longues queues; elles font longues de deux ou trois pouces, larges d'un pouce, dentelées tout-autour: les feuilles qui naiffent fur les tiges & les rameaux, font femblables à celles de la Linaire, étroites, pointues, fans

queues, & ſans aucune crénelure. Ses fleurs ſont ramaſſées aux extrémités des rameaux, blanches, à quatre pétales, en croix, ſemblables à celles de la Paſſerage ordinaire, de même que ſes fruits & ſes graines. Toute cette plante a une forte ſaveur de Creſſon : elle vient communément dans les lieux incultes, dans les décombres & le long des chemins des pays méridionaux de la France. On la cultive dans nos jardins.

Elle a les mêmes principes & les mêmes vertus que la précédente; & on peut s'en ſervir à la place de l'autre. On la recommande ſur-tout pour calmer la douleur de la ſciatique. On pile une grande quantité de ſa racine, lorſqu'elle eſt encore fraîche, avec un peu de graiſſe; on l'applique ſur toute la jambe, & principalement ſur la cuiſſe : on l'y laiſſe pendant quatre heures, enſuite on l'ôte; & l'on met la jambe dans le bain : on la frotte après cela avec de l'huile & du vin : & après en avoir eſſuyé la graiſſe & la ſueur, on l'enveloppe de flanelle, afin que le malade puiſſe marcher.



LEVISTICUM.

LIvêche, ou *Ache de montagne ;* LEVISTICUM, LIGUSTICUM foliis Apii, *Off.* ANGELICA MONTANA PERENNIS, Paludapii folio, *I. R. H.* 313. LIGUSTICUM VULGARE, an LIBANOTIS FERTILIS Theophrafti, *C. B. P.* 157. LIGUSTICUM VULGARE foliis Apii, *J. B.* 3. *p.* 2. 122. LEVISTICUM VULGARE, *Dod. Pempt.* 311. *Ger. Park. Raii Hift.* 437. LASERPITIUM, *Ang.* HIPPOSELINUM Matthioli, *Lugd.* 703. SMIRNIUM, *Lacun.* LASERPITIUM GERMANICUM, *Lob. Icon.* 703.

Sa racine eft épaiffe, charnue, durable, noirâtre en dehors, blanche en dedans. Ses tiges font ordinairement nombreufes, de la hauteur d'un homme, noueufes, épaiffes, creufes, cannelées, partagées quelquefois en plufieurs rameaux. Ses feuilles font longues d'un pied & plus, découpées en plufieurs lobes, dont les dernières divifions approchent en quelque manière de celles de l'Ache des marais, mais bien plus grandes, dentelées profondément à leur bord, fort liffes & luifantes, d'un verd foncé, d'une odeur forte. Les rameaux & les fommets des tiges portent de grand para-fols de

fleurs en rose, composés de cinq pétales jaunes le plus souvent, placés en rond, & portés sur un calyce, qui se change ensuite en un fruit composé de deux graines oblongues, assez grosses, plus grandes que celles d'Ache, convèxes & cannelées d'un côté, aplaties de l'autre, & de couleur obscure. Toute cette plante répand une odeur forte, aromatique, & de drogue, mais sa graine a une odeur plus forte. On la cultive dans les jardins : elle est toute d'usage, mais sur-tout sa graine & sa racine.

Dans l'Analyse Chymique les racines & les graines de Livêche ont donné une grande quantité d'huile subtile essentielle, & d'huile grossière, empyreumatique ; une liqueur acide & une liqueur alkaline-urineuse, très-peu de sel volatil-urineux concret, & un peu de terre. Elles sont d'une saveur âcre, aromatique, douceatre, d'une odeur forte qui n'est pas désagréable. Elles contiennent un sel ammoniacal, enveloppé d'une grande quantité d'huile subtile & âcre.

La Livêche est aléxipharmaque, carminative, diurétique, utérine, & vulnéraire. Quelques-uns ordonnent de faire macérer la racine dans du Vinaigre, & de la mâcher pour se préserver de l'in-

fection de l'air. Elle fortifie l'eſtomac, aide la digeſtion, diſſipe les vents, diviſe les humeurs viſqueuſes, calme les douleurs de la colique, procure du ſoulagement aux aſthmatiques, ouvre les obſtructions du foie & de la rate. On la regarde comme ſpécifique dans la jauniſſe, ſur-tout lorſqu'elle eſt cauſée par une bile épaiſſe & viſqueuſe. Elle fait paroître les lochies qui tardent trop après les couches, & chaſſe le fétus mort & le placenta. On en preſcrit la racine en poudre jusqu'à ʒß. ou ʒj La graine a les mêmes vertus, & on la donne depuis ℈j. juſqu'à ʒß. *Foreſtus* a regardé comme un ſecret le ſuc de feuilles fraîches de Livêche, lorſque l'arrière-faix eſt arrêté. Il le donnoit juſqu'à ℥iij. ſeul ou avec de l'eau d'Armoiſe, & en Hyver il en preſcrivoit la graine dans de l'eau d'Armoiſe juſqu'à ʒß. Après l'avoir pilée, & lui avoir fait jetter un bouillon, il en faiſoit prendre la colature. Un célèbre exemple, rapporté par *Gabelchover*, fait connoître quelles ſont les vertus des feuilles de la Livêche. Une Dame de diſtinction ayant appris que ſon fils avoit été tué à la chaſſe, fut ſaiſie tout d'un coup, & ſes règles s'arrêtèrent. Elle ne fit que manger quelques

feuilles

feuilles de Livêche, & elle fut guérie ſur le champ, quoiqu'auparavant elle fût ſujette à une grande douleur de reins & de matrice. Dans la ſuite, toutes les fois que ſes règles s'arrêtoient, elle faiſoit uſage de ces feuilles avec un heureux ſuccès.

℞. Graines de Livêche, ʒß.
Pilez dans ſ. q. ou dans ℥iij. de ſuc récemment exprimé de feuilles de Livêche. F. macérer pendant la nuit. Paſſez, & donnez la colature tous les matins, lorſque les lochies ſont arrêtées.

℞. Racines de Livêche, ℥ß.
Racines de Méum, de Zédoaire, de Gingembre, ana ʒij.
Cannelle, ʒjß.
Feuilles d'Abſinthe, de Méliſſe, ana poign. j.
Ecorce d'Oranges, de Citron, ana ℥ß.

Verſez deſſus ſ. q. de bon Vin, juſqu'à la hauteur de trois travers de doigt. Digérez pendant 9. jours. Donnez-en la colature à la doſe de ℥jv. deux fois le jour, pour la jauniſſe qui vient d'une bile viſqueuſe.

On fait uſage extérieurement de la Livêche dans les bains, dans les *cataplaſmes*

pour la matrice & la jaunisse, dans les Emplâtres vulnéraires.

Ettmuller rapporte qu'il y a des personnes qui disent que la graine de Livêche prise intérieurement, seule ou mêlée avec d'autres médicamens, donne une couleur noire aux urines.

On emploie sa racine dans le *Syrop d'Armoise* de *Fernel*, & ses feuilles dans l'*Emplâtre Diabotanum* de *M. Blondel*, *Collect. Pharm.*

LICHEN.

Pulmonaire de Chêne.

IL y a dans les Boutiques deux plantes usitées sous le nom de *Lichen*; savoir, *Lichen petræus*, ou l'Hépatique commune, dont nous avons déja parlé sous le nom d'*Hépatique*, & *Lichen arboreus* ou Pulmonaire de Chêne, dont il s'agit à présent

La Pulmonaire de Chêne, LICHEN ARBOREUS, PULMONARIA ARBOREA, *Off.* LICHEN ARBOREUS, sive PULMONARIA ARBOREA, *J. B.* 3. 759. MUSCUS PULMONARIUS, *C. B. P.* 361. *Lob. Icon.* 248. *Raii Hist.* 116. PULMONARIA, *Dod. Pempt.* 474. *Trag.* 524. PULMONARIA FUNGOSA, *Lugd.*

Cette plante vient sur les troncs des vieux Chênes, des Hêtres, des Sapins & d'autres arbres sauvages dans les forêts épaisses; elle est semblable à l'Hépatique commune, mais elle est plus grande de toute manière. Elle est plus sèche & plus rude. Ses feuilles sont fort entrelassées, & placées les unes sur les autres comme des écailles; leurs découpures sont extrêmement variées, & plus profondes que celles de l'Hépatique ordinaire.

Cette plante est compacte & pliante, comme du chamois, & elle représente en quelque manière par sa figure un poumon dessèché; elle est blanchâtre, du côté qu'elle est attachée aux écorces des arbres, verte de l'autre côté, d'une saveur amère, avec quelque astriction. On la trouve aussi sur les rochers à l'ombre. On recueille communément celle qui se trouve sur les Chênes; cependant quelques-uns préfèrent celle qui vient sur les vieux Sapins, à cause de quelques parties résineuses qu'on prétend qu'elle tire de ces arbres. Elle croît dans les forêts de Saint-Germain & de Fontainebleau.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de Pulmonaire de Chêne, distillée au B. V. il est sorti ℥xij. gr. xlviij. de liqueur limpide, qui avoit le goût & l'odeur désagréa-

ble de Champignon, obſcurément ſalée. La maſſe qui eſt reſtée, étant diſtillée à la cornue, a donné ℥x. ʒj. de liqueur rouſſeatre, legèrement empyreumatique, obſcurément ſalée, obſcurément acide, & auſtère : ℥xiv. gr. xxviij. de liqueur empyreumatique, rouſſeatre, obſcurément ſalée, obſcurément acide, très-auſtère : ℥j. ʒvij. gr. xxxvj. de liqueur empyreumatique, rouſſeatre, urineuſe, imprégnée d'une grande quantité de ſel volatil-urineux : ℥vij. ʒj. gr. lx. d'huile fluide.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℔j. ℥v. ʒvij. C'étoit une matière ſpongieuſe, légère, qui reſſembloit à de l'*Amadoue*. Cette maſſe ayant été miſe ſur les charbons ardens, s'eſt réduite peu-à-peu (dans l'eſpace de 10. heures) en cendres de couleur noirâtre, du poids de ℥v. Ces cendres ayant encore été calcinées dans un creuſet pendant 6. heures, ſont devenues griſes, & peſoient ℥j. ʒiv. gr. xlviij. dont on a tiré par la lixiviation ʒj. gr. xl. de ſel fixe ſalé. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥xij. ʒv. gr. xliiij. & dans la calcination de ℔j ℥ij. ʒij. gr. xxiv.

La Pulmonaire de Chêne eſt d'un goût amer aſtringent. Elle contient un ſel eſſen-

tiel, vitriolique & ammoniacal, enveloppé de beaucoup d'huile épaisse & de terre.

Elle dessèche & resserre ; c'est pourquoi elle arrête le sang qui coule, referme les plaies récentes, resserre le ventre, & arrête les règles. *Dodonée* rapporte que des Bergers & des Maréchaux donnoient avec succès aux brebis & aux bêtes, quand elles toussoient & respiroient difficilement, la poudre de cette plante, en y ajoutant du sel. En conséquence on a cru qu'elle pouvoit être utile aux hommes. On a découvert qu'elle étoit très-bonne pour les ulcères des poumons & le crachement de sang. On en donne la poudre jusqu'à ʒj. & la décoction ou l'infusion jusqu'à ℥vj. *J. Rai* rapporte que les Anglois en font usage avec succès pour la phthisie & la consomption. Ils en font une Poudre, du Syrop, ou une Eau distillée.

Jacques Breynius dit, *Ephem. German. ann. III. Observ.* 290, que la Pulmonaire de Chêne est un remède efficace dans la jaunisse opiniâtre, dont toute l'habileté des Médecins ne sauroit venir à bout. Il assure que c'est ce qui a été éprouvé, surtout par la guérison d'une Dame qui étoit femme d'un marchand nommé *André Golius*, & qui étoit attaquée de la jaunisse depuis près de deux ans. Après avoir

été purgée, elle prit une poignée de cette mousse avec une livre de petite Bière, ou seconde Bière, qu'elle fit bouillir dans un vaisseau bien bouché, jusqu'à la diminution de la moitié : ensuite elle prit treize cueillerées de cette liqueur chaude le matin & le soir, & elle fut guérie dans l'espace de 5 ou 6 jours.

℞. Pulmonaire de Chêne, feuilles de Tussilage, ana poign. j.
Réglisse ratissée & pilée, ʒj.
F. bouillir dans ℔jß. d'eau commune réduite à ℔j. Ajoutez à la colature ℥j. Syrop de Lierre terrestre. Partagez en quatre prises, à prendre de quatre heures en quatre heures, pour le crachement de sang ou dans l'ulcération des poumons.

La Pulmonaire de Chêne desséchée & réduite en poudre, & appliquée sur les plaies, arrête le sang.



LIGUSTICUM.

Séseli.

ON trouve dans les Boutiques deux plantes sous le nom de *Ligusticum*; savoir, le *Ligusticum* vulgaire ou la Livêche, dont nous venons de parler, & le *Ligusticum* qui est le Séseli des Boutiques, dont il s'agit ici.

Le Séseli commun, la Livêche, la Sermontaine; LIGUSTICUM, SESELI, & SILER MONTANUM, *Off.* LIGUSTICUM quod SESELI Offic. *C. B. P.* 162. SESELI, sive SILER MONTANUM, vulgare, *J. B.* 3. p. 2. 168. SILER MONTANUM, *Dod. Pempt.* 310. SILER MONTANUM Offic. *Lob. Ger. Raii Hist.* 439.

Sa racine est de la grosseur du doigt, ridée, blanche, odorante, plongée profondément dans la terre, & garnie à son sommet de beaucoup de chevelu. Sa tige est grêle, noueuse, branchue, de la hauteur d'un homme & plus : les queues des feuilles sont longues d'une palme ou d'une palme & demie, & embrassent la tige. Les rameaux & les feuilles sont divisées en des lobes opposés, dont les segmens

ſont preſque toujours au nombre de trois à l'extrémité de la côte, de même que dans le Trèfle ou dans le Mélilot : ils ſont oblongs, un peu larges, terminés en une pointe mouſſe, & légèrement odorans, quand on les écraſe entre les doigts. Ses para-ſols ſont larges, amples ; ils portent des fleurs en roſe compoſées de cinq pétales blancs, placés en rond, & portés ſur un calyce qui ſe change en un fruit comme le Fenouil, mais plus long & plus gros, compoſé de deux graines oblongues, convèxes, cannelées profondément, & garnies de feuilles d'un côté, plates de l'autre, d'une ſaveur âcre, un peu amère, aromatique, & comme compoſée d'écorce d'Orange & de Cumin, mêlés enſemble. Cette plante vient d'elle-même dans les provinces méridionales de la France. On la cultive dans nos jardins : ſa graine eſt d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique la graine du Séſeli commun donne une liqueur, ſoit acide, ſoit alkaline-urineuſe, & une aſſez grande quantité d'huile eſſentielle ſubtile & âcre, avec une portion d'huile épaiſſe : empyreumatique.

Elle diviſe les humeurs épaiſſes & viſqueuſes ; elle aide la digeſtion, elle excite les urines & les règles ; elle diſſipe les

vents, elle calme les douleurs qui ſuivent les couches; elle ſoulage les néphrétiques, & chaſſe le gravier.

On en donne la poudre juſqu'à ℨß. ou on la fait infuſer dans du Vin. On la ſubſtitue aux graines de Daucus & au Séſeli de Marſeille, dont elle a les vertus; mais elle leur eſt inférieure, étant plus âcre & moins odorante.

La graine de Séſeli entre dans l'*Electuaire des bayes de Laurier.*

LIGUSTRUM.

TRoeſne, LIGUSTRUM, *Off.* LIGUSTRUM, *J. B.* 1. 528. *I. R. H.* 596. *Raii Hiſt.* 1603. LIGUSTRUM GERMANICUM, *C. B. P.* 475. PHILLYREA, *Dod. Pempt.* 775.

C'eſt un grand arbriſſeau dont la racine eſt étendue obliquement de côté & d'autre. Ses tiges ſont nombreuſes, pliantes, & partagées en pluſieurs rameaux, couvertes d'une écorce cendrée, & dont le bois intérieur eſt d'une ſubſtance blanchâtre & dure. Ses feuilles ſont oppoſées deux à deux, d'eſpace en eſpace, oblongues, étroites, en quelque manière de la figure de celles du Saule, mais plus courtes &

plus épaisses; d'un verd foncé, lisses, luisantes, âcres, un peu amères, un peu astringentes. Ses fleurs viennent au sommet des rameaux, ramassées en grappe, d'une seule pièce, à entonnoir, partagées en quatre, cinq ou six parties, d'une odeur suave, au milieu desquelles s'élèvent des sommers de couleur verte, jaunâtre, & un pistille verd qui se change ensuite en un fruit ou en une baye molle, presque sphérique, de la grosseur de celle du Genèvrier, lisse, verte d'abord, noirâtre quand elle est mûre, pleine d'un suc amer & désagréable, quoiqu'elle paroisse à quelques-uns avoir de la douceur : elle se brise facilement entre les doigts, & est remplie de graines le plus souvent au nombre de quatre, convèxes d'un côté, applaties de l'autre, dont l'écorce est jaunâtre, & l'amande blanchâtre. Cette plante est commune dans les forêts, les buissons & les hayes : elle est recherchée par les jardiniers pour représenter différentes figures, à cause de ses branches pliantes & fléxibles, & de ses feuilles qui sont d'un beau verd. Ses feuilles, ses fleurs & ses fruits sont d'usage en Médecine.

Dans l'Analyse Chymique de ℔iv. ℥v. de fleurs de Troesne, distillées au B. V. il est sorti ℔ij. ℥x. ʒiij. de liqueur d'abord

odorante, obscurément acide, ensuite sans odeur, manifestement acide, & un peu austère ; & par la cornue il est sorti ℥vij. ʒv. de liqueur, soit acide, un peu austère, soit salée & alkaline-urineuse : ℥iv. ʒvj. gr. xxxj. d'huile épaisse, de la consistance de Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥viij. ʒiv. laquelle après une calcination de 25 heures a laissé ℥j. ʒiij. gr. xij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥v. ʒv. gr. xlj. & dans la calcination de ℥vij. gr. lx.

De ℔v. des extrémités des petites branches garnies de feuilles, vertes & fraîches, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥xiij. ʒv. gr. lxvj. de liqueur d'abord limpide, sans odeur & sans saveur, ensuite un peu rousseatre, & un peu acide : ℔j. ʒvij. gr. xxxvj. de liqueur rousse, empyreumatique, très-austère : ℥xij. de liqueur rousse, très-acide, & austère, soit salée, & alkaline-urineuse : ℥iij. ʒiv. gr. xxxvij. d'huile épaisse, plus pesante que l'eau.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥ix. ʒij. gr. xlij. laquelle étant bien calcinée a laissé ʒiij. gr. xxx.

de cendres, qui ont donné par la lixiviation gr. xiij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥viij. ʒ ij. gr. xxxv. & dans la calcination de ℥viij. ʒvij. gr. xij.

Les feuilles de Troeſne ſont amères & ſtyptiques; elles donnent au papier bleu une couleur rougeatre : les fleurs & les fruits lui donnent une couleur rouge plus foncée. Les feuilles contiennent un ſel eſſentiel tartareux-alumineux, enveloppé d'une grande quantité d'huile : ce même ſel eſt plus développé dans les fleurs, & approche plus du ſel ammoniac; car elles donnent une plus grande quantité de liqueur urineuſe. C'eſt pourquoi les feuilles ſont plus aſtringentes, & les fleurs détergent davantage.

On ne fait point, ou très-rarement, uſage du Troeſne intérieurement : cependant quelques-uns récommandent le ſuc des fleurs & des feuilles juſqu'à la doſe de ℥iv. ou la décoction juſqu'à ℥vj. ou ℥viij. contre le crachement de ſang, les hémorrhagies, de quelque nature qu'elles ſoient, & les fleurs blanches des femmes.

On les emploie très-utilement à l'extérieur en gargariſme dans les ulcères de la bouche, l'inflammation & l'excoriation

de la gorge & de la luette, de même que dans le relâchement & la chute de cette partie. On s'en sert aussi dans les aphthes ulcérés de la gorge & dans les ulcères des gencives. La décoction des feuilles & des fleurs avec de l'eau de Forgeron & un peu d'Alun, retenue dans la bouche, est d'un grand secours dans le relâchement scorbutique des gencives, aussi-bien que dans les excoriations & les petits ulcères des parties naturelles. *Ettmuller* délaye de l'Extrait de Noix dans la décoction des feuilles & des fleurs, ou bien il y ajoute de la teinture de Paquerette & de Roses pour les excoriations & les ulcères de la gorge. *S. Pauli* recommande le remède suivant pour les petits ulcères des narines.

℞. Eau distillée de Troesne, de Morelle, ana ℥j.
Sucre de Saturne, ℈j.
Sucre Candi, ℈ß.
Camphre, gr. vij.
M. & lavez les ulcères.

℞. Décoction des feuilles & des fleurs de Troesne, ℥viij.
Miel Rosat, ℥j.
Esprit-de-Vitriol, gout. xx.
M. F. un gargarisme pour l'ulcération de la gorge & les aphthes.

On rapporte, *dans les Ephémerides d'Allemagne, année IV, append. p. 35.* qu'une femme préparoit une huile avec les fleurs de Troesne, qu'elle exposoit au soleil dans un vaisseau de verre avec un peu d'huile d'Olive. Ces fleurs s'étant fondues, se changeoient en un baume qui étoit en grande réputation en Italie, pour les écrouelles & toute sorte d'ulcères putrides.

LILIUM.

LIs blanc, LILIUM CANDIDUM, *Off.* LILIUM ALBUM, VULGARE, *J. B.* 2. 685. *I. R. H.* 369. LILIUM ALBUM flore erecto, & vulgare, *C. B. P.* 76. LILIUM CANDIDUM, *Dod. Pempt.* 197. LILIUM ALBUM Gerardi, *Raii Hist.* 1109. AMBROSIA, sive LILIUM ALBUM Nicandri, *Anguil.*

Sa racine est bulbeuse, composée de plusieurs écailles charnues, unies ensemble & attachées à un pivot, & ayant en dessous quelques fibres. Sa tige est unique, cylindrique, droite, haute d'une coudée ou d'une coudée & demie, garnie depuis le bas jusqu'au haut de feuilles

ſans queues, oblongues, un peu larges, charnues, liſſes, luiſantes, & d'un verd clair, plus petites & plus étroites inſenſiblement vers le haut; d'une odeur qui approche du Mouton bouilli, quand on les frotte entre les doigts. Ses fleurs ſont nombreuſes, rangées en épi à l'extrémité de la tige *ſur une hampe* : elles ne ſe développent pas toutes enſemble; elles ſont belles, blanches, odorantes, compoſées de ſix pétales épais, recourbés en dehors, & repréſentant en quelque manière une cloche ou une corbeille : leur centre eſt occupé par un piſtille longuet, à trois ſillons, d'un blanc verdâtre, & de ſix étamines de même couleur, ſurmontées de ſommets jaunâtres. Le piſtille ſe change en un fruit oblong, à trois angles, partagé en trois loges remplies de graines rouſſeatres, bordées d'un feuillet membraneux, poſées les unes ſur les autres à double rang. Les feuilles, les tiges & les oignons de cette plante ſont remplis d'un ſuc gluant & viſqueux. On la cultive dans nos jardins pour ſervir d'ornement, à cauſe de ſa beauté & de ſa bonne odeur; on dit qu'elle vient d'elle même en Syrie. Ses fleurs & ſes oignons ſont d'uſage en Médecine.

Dans l'Analyſe Chymique on a tiré des

oignons de Lis un phlegme d'abord insipide & sans odeur, ensuite un peu salé, empyreumatique, soit acide, soit alkali-urineux, puis une portion médiocre de sel volatil-urineux concret, mais peu d'huile, de sel fixe & de terre.

On a tiré des fleurs une liqueur d'abord odorante, ensuite acide, un peu salée & urineuse, un peu austère ; mais on a tiré fort peu d'huile & de sel fixe purement alkali.

Les oignons des Lis sont pleins d'un suc muqueux. Ils contiennent un sel ammoniacal, délayé dans une grande quantité de phlegme, & uni avec une médiocre portion d'huile. C'est l'union de ce sel avec l'huile, qui forme ce mucilage bienfaisant, d'où ces oignons tirent toute leur vertu : ce suc mucilagineux est plus ténu dans les fleurs.

Les fleurs des Lis ont une vertu anodyne. On ne les emploie qu'à l'extérieur, & très-rarement à l'intérieur. Elles calment les douleurs, elles digèrent & conduisent à maturité. C'est pour cette raison qu'on les emploie quelquefois dans les cataplasmes émolliens & calmans, pour faire mûrir & faire suppurer. On s'en sert aussi dans les décoctions émollientes pour les lavemens. On conserve

dans les Boutiques une huile faite avec les fleurs à la chaleur du soleil. On l'appelle *Huile de Lis*, ou *Oleum Lirinum*, *crinimum*, & *susinum*. Il faut prendre garde de laisser trop long-tems les fleurs dans l'huile : car comme toute la plante est pleine d'un suc mucilagineux, elles se pourrissent aisément : & l'huile, au lieu d'avoir l'odeur de Lis, qui est la première marque de sa bonté, n'a plus qu'une odeur puante & désagréable. Il suffit donc de les y laisser pendant 3 jours, après lesquels on en remet d'autres jusqu'à trois fois; ce qui sera suffisant. Cette huile est d'un très grand usage dans les douleurs & les tumeurs. Elle relâche les parties trop tendues, elle amollit celles qui sont trop dures, & calme les douleurs On la recommande particulièrement pour la dureté de la matrice. Elle est encore bonne pour digérer & faire mûrir. C'est pourquoi on l'ajoute aux cataplasmes émolliens ou maturatifs, pour leur donner de la consistance ; ou bien on en frotte la partie malade, avant que d'y appliquer les cataplasmes.

On tire par la distillation au B. M. une Eau odorante des fleurs de Lis. Quelques-uns la recommandent intérieurement pour aider l'accouchement, & chas-

ser l'arrière faix. D'autres la prescrivent dans les maladies des poumons, l'asthme & la toux. Mais on en fait plus souvent usage, pour relever le tein des jeunes filles, & pour laver les taches de leur visage. Elle est fort bonne pour cela, sur-tout si on y mêle un peu de sel de Tartre.

On ne fait point, ou très-rarement, usage des oignons de Lis intérieurement. On en fait au contraire un très-grand à l'extérieur, puisque c'est un des principaux remèdes pour amollir, conduire à maturité, & faire suppurer. Aussi il ne se fait presque point de cataplasme pour faire mûrir & suppurer un abscès, où on ne mêle de ces oignons frais, après les avoir fait cuire.

℞. Oignons de Lis, No. iv.
Racines de Guimauve coupées menu, ℥iij.
Feuilles de Mauve, de Guimauve, de Seneçon, de Violette, de Pariétaire, & de Branc-ursine, ana poign. j.

F. bouillir s. l. dans s. q. d'eau commune jusqu'à pourriture. Pilez dans un mortier de marbre. Passez au travers d'un tamis, & ajoutez ensuite à cette pulpe farine de Lin, de Fénugrec, & Huile de Lis, ana ℥iij.

F. cuire à un feu doux, en remuant continuellement, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour un cataplasme, qui est émollient & maturatif.

℞. Oignons de Lis cuits sous la cendre & pilés, N°. ij.
Feuilles d'Oseille, poign. ij.
F. cuire dans s. q. de sain-doux jusqu'à une épaisseur convenable.

F. un cataplasme suppuratif.

Quelques-uns recommandent pour les brûlures un cataplasme fait d'oignons de Lis cuits sous la cendre, pilés & mêlés avec de l'huile de Noix.

Gérard rapporte que *Guillaume Goder*, Chirurgien de la Reine *Elisabeth*, a guéri plusieurs hydropiques avec le suc d'oignons de Lis blanc mêlés avec de la farine d'Orge. Il faisoit faire du pain avec cette pâte, qu'il donnoit au malade pendant un mois ou six semaines, sans lui permettre de manger d'autre pain pendant tout ce tems là.

Les anthères ou les sommets jaunes des étamines sont vantés par quelques-uns pour exciter les règles, accélerer l'accouchement, chasser le fétus qui est mort & l'arrière-faix. On les donne en poudre avec le Safran & d'autres remèdes, dans l'eau de Verveine, d'Armoise, ou dans

quelqu'autre véhicule convenable. Cependant *Ettmuller* doute fort de cette vertu.

On emploie l'Huile de Lis dans l'*Emplâtre de Mucilage*, & dans l'*Emplâtre de Grenouilles* avec le *Mercure*, de *Charas*.

Lilium convallium.

Muguet, *Lis des vallées*, Lilium connallium, *Off.* Lilium convallium album, *C. B. P.* 304. *I. R. H.* 77. Lilium convallium vulgò, *J. B.* 3. 531. Lilium convallium, *Dod. Pempt.* 205. *Gerard. Rai Hist.* 667. Lilium convallium flore albo, *Park.* Lilium convallium, vel vernum Theophrasti. *Adv. Lob.* Ephemerum non lethale, *Fuchs.* Callionymus, Chamæcitinus, *Gesn.*

Sa racine est menue, blanche, fibrée, rampante sur la superficie de la terre. Ses feuilles sortent de la racine tantôt au nombre de deux, tantôt au nombre de trois : elles sont terminées en pointe, longues d'une palme & demie, larges de deux pouces, luisantes, d'un verd-gai, veinées, & s'embrassent par leur base. Au milieu

de ces feuilles s'élève une tige haute d'un empan, grêle, anguleuſe, nue; du milieu de laquelle, juſqu'au ſommet, naît un grand nombre de fleurs par intervalle, preſque toujours tournées du même côté, portées ſur des pédicules courts, penchées vers la terre, & flottantes, d'une ſeule pièce, en cloche, blanches, d'une odeur très-ſuave, partagées en cinq ou ſix ſegmens. Les étamines ſont en même nombre, jaunâtres, attachées au fond de la fleur : leur piſtille eſt triangulaire, & ſe change en un fruit ſphérique, mol, rouge, rempli de pulpe & de graines dures preſque comme de la corne, & amères. Cette plante vient dans les haies & dans les buiſſons à l'ombre, & parmi les arbriſſeaux. Ses fleurs ſont d'uſage, & rarement ſes racines.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de fleurs fraîches de Muguet, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ℥xij. ʒvij. gr. xx. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur de la fleur, obſcurément ſalée, obſcurément alkaline, & obſcurément acide : ℔ij. ʒvj. ʒv. gr. lvij. de liqueur limpide, manifeſtement acide & de plus en plus, fort auſtère : ℥j. ʒvij. gr. l. de liqueur rouſſe, empyreumatique, très-acide, un peu ſalée, alkaline-urineuſe, & fort auſtère :

℥j. gr. xvij. de liqueur rouſſe, empyreumatique, & imprégnée d'une grande quantité de ſel volatil-urineux : ʒj. gr. x. de ſel volatil-urineux concret : ℥ij. ʒiij. gr. iv. d'huile de la conſiſtance de graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iv. ʒiij. laquelle après avoir été bien calcinée a laiſſé ℥j. ʒj. gr. xvj. de cendres dont on a tiré par la lixiviation ʒv. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥vj. ʒvj. gr. lviij. & dans la calcination de ℥iij. ʒij. gr. lvj.

Les fleurs de Muguet ſont d'une odeur pénétrante & très agréable, & un peu amères au goût. Mais lorſqu'elles ſont ſèches, qu'on les a réduites en poudre, & que l'on en a pris par le nez, elles picotent ſi fortement la membrane pituitaire, qu'elles excitent un grand éternuement. Quoique ces fleurs ſoient très-odorantes, cependant on ne peut, ſelon la remarque d'*Ettmuller*, en tirer en aucune manière une huile eſſentielle. De plus, il obſerve qu'en les diſtillant ſans les avoir fait auparavant fermenter, elles donnent un phlegme bien moins odorant que quand elles ont fermenté. Car

après la fermentation elles répandent une liqueur ſpiritueuſe, ſubtile, & pénétrante. Cette odeur ſe développe encore davantage, ſi, comme le remarque le même Auteur, on fait macérer ces fleurs fraîches dans de l'Eſprit de-vin très-rectifié, & qu'on les diſtille enſuite. Il faut conclure de tout cela auſſi-bien que de l'Analyſe, que ces fleurs contiennent un ſel eſſentiel, vitriolique-ammoniacal, uni à une grande quantité d'huile âcre & épaiſſe; qu'elles ont outre cela une grande quantité d'huile ſubtile, pénétrante & très-volatile, qui s'évapore preſqu'entièrement dans une ſimple diſtillation, & ne peut-être retenue par le phlegme; au lieu qu'elle s'allie très-aiſément avec l'Eſprit-de-vin: ou bien elle demeure enveloppée dans les parties huileuſes & groſſières de ces mêmes fleurs qui ſont développées & ſubtiliſées par la fermentation, & elles compoſent avec elles un eſprit ardent très-odorant.

Les fleurs de Muguet tiennent le premier rang entre les céphaliques & les remèdes pour les nerfs. Elles paſſent pour utiles dans l'apopléxie, l'épilepſie, le vertige, les convulſions, la paralyſie, les catarrhes & les autres maladies froides de la tête, ſoit qu'on en faſſe uſage

intérieurement, ſoit qu'on les applique à l'extérieur. Elles fortifient les fibres nerveuſes qui ſont trop relâchées; elles rendent, en picotant doucement, leurs oſcillations plus fortes : elles rétabliſſent le ton du cerveau, elles réveillent les eſprits aſſoupis & leur donnent un mouvement plus vif. On en donne la poudre juſqu'à ʒj. ou la conſerve juſqu'à ℥ß. Ou bien on en prépare, en les diſtillant, une eau ſimple, & une eau ſpiritueuſe.

L'eau ſimple ſe tire par le B. V. des fleurs fraîches & imbibées encore de la roſée du matin. On la jette ſur de nouvelles fleurs, & on la diſtille derechef. On réitère cette opération, juſqu'à ce que l'on ait une eau très-odorante. Elle ſert de véhicule pour les remèdes céphaliques : ſa vertu eſt très-foible.

L'eau ſpiritueuſe eſt très-recommandée pour les maladies dans leſquelles on emploie les fleurs. On la fait de deux manières. On jette les fleurs nouvellement cueillies dans de l'Eſprit-de-vin, & on les diſtille au B. V. à une douce chaleur. On verſe cet Eſprit ſur de nouvelles fleurs, & on le diſtille encore, en recommençant trois ou quatre fois la même opération : de cette manière on

tire

tire un esprit très-vif. D'autres font fermenter les fleurs dans un vase bien fermé, jusqu'à ce qu'elles acquièrent une odeur vineuse & pénétrante; ils en tirent par la distillation une liqueur spiritueuse, qu'ils jettent sur de nouvelles fleurs, & qu'ils distillent encore une fois sans la faire fermenter. L'eau simple distillée se donne jusqu'à la dose de ℥iv. & l'eau spiritueuse jusqu'à ʒj. On fait avec cet Esprit une Teinture ou une Essence d'Ambre, en le versant sur de l'Ambre gris. Cette Teinture est fort recommandée dans la défaillance, & dans les maladies subites du cerveau. Elle est aussi très-efficace pour exciter à l'amour.

S. Pauli recommande contre la paralysie la Teinture du Castoréum faite avec l'Esprit de Muguet : il veut qu'on en frotte l'épine du dos depuis la nuque du col jusqu'au coccyx. Il assure aussi qu'il a vû cesser des épilepsies très-violentes dans quelques enfans, après leur avoir appliqué sur l'épine du dos des linges imbibés de cette Teinture.

Il avertit encore de ne point faire usage intérieurement de ces sortes d'esprits dans les maladies inflammatoires du cerveau; de peur, dit-il, de jetter de l'huile sur le feu.

Camérarius remplit de fleurs un vase de verre dont l'orifice est fort étroit ; & après l'avoir bien bouché, il l'enfouit dans une fourmillière pendant un mois. Les fleurs se pourrissent & se fondent. Il en tire une liqueur qui est comme de l'huile, & il assure qu'elle est très-utile pour calmer les douleurs de la goutte, de la sciatique, & pour les maladies de même nature. On ne l'emploie qu'extérieurement.

En Allemagne on fait en quelques endroits, dans le tems de la vendange, un Vin en mêlant les fleurs de Muguet desséchées pendant l'Eté avec le Raisin foulé. On se sert de ce Vin pour toutes les maladies ausquelles l'eau & l'esprit de ces fleurs sont propres.

Ces fleurs desséchées & réduites en poudre sont mises au rang des errhines & des sternutatoires les plus doux. On fait aussi avec la racine pulvérisée un fort bon sternutatoire, mais peu usité.

℞. Fleurs de Bluet, ℥iv.
Fleurs panachées de Pied d'Alouette, fleurs de Pivoine, de Balauste, & de Rose, ana ℥iij,
Fleurs de Souci, d'Anthora, ana ℥iij.
Fleurs de Muguet, d'Œillets, Ra-

cines de Calamus aromaticus, ana ℥j.

Sèchez bien le tout à l'ombre : pilez fort menu. M. F. une poudre sternutatoire, qui est fort belle par sa couleur variée.

℞. Fleurs de Muguet sèches, feuilles de Bétoine, de Marjolaine, sèches, ana ʒij.
Racines d'Iris de Florence, ʒjß.
Clous de Girofle, ℈ß.
M. F. une poudre grossière pour un errhine, que l'on prendra de tems en tems en guise de Tabac.

On peut ajouter à cette poudre ʒj. de Tabac en poudre, ʒß. d'Ellébore blanc & de Gingembre, quand il est nécessaire de donner des secousses plus fortes au cerveau, dans l'apopléxie & les affections soporeuses.

℞. Poudre de Guttete, ʒj.
Syrop de Stéchas, & Esprit de Muguet, ana ℥j.
Eau de fleurs de Muguet, & de Tilleul, ana ℥iij.
Teinture de Castoréum, gout. xx.
Esprit de Corne de Cerf succiné, ʒj.

M. F. une potion à prendre par cuillerées dans les convulsions spasmodiques & les affections hystériques.

℞. Conserve de fleurs de Muguet, fleurs de Sauge & de Romarins, ana ℥ß.
Poudre de Cloportes & de Vipère, ana ʒij.
Racines de Valériane sauvage, & graines de Roquette en poudre, ana ʒiij.
Syrop d'Hyssope, s. q.

M. F. un Electuaire, dont la dose est ʒj. deux fois le jour dans la paralysie qui commence.

On emploie les fleurs de Muguet dans la *Poudre anti-épileptique* de *Charas*, & dans la *Poudre sternutatoire & céphalique* du même Auteur.

LINARIA.

LInaire, ou *Lin sauvage*, LINARIA, & LINARIA LUTEA VULGARIS, *Off.* LINARIA VULGARIS, LUTEA, flore majore, *C. B. P.* 212. *I. R. H.* 170. LINARIA LUTEA VULGARIS, *J. B.* 3. 456. *Raii Hist.* 752. LINARIA VULGARIS

NOSTRAS, *Park.* LINARIA PRIMA, *Dod. Pempt.* 183. OSYRIS, *Matth. Fuchs.* OSYRIS MAJOR, *Tab. Icon.* 826.

Ses racines sont blanches, dures, ligneuses, rampantes, & fort traçantes. Il sort de la même racine plusieurs tiges, hautes d'un pied, ou d'une coudée, cylindriques, lisses, d'un ved de mer, branchues à leur sommet, garnies de beaucoup de feuilles placées sans ordre, étroites, pointues, semblables à celles de l'Esule; de sorte que si elles avoient du lait, il seroit difficile de la distinguer avant qu'elle fleurisse. Ses fleurs sont au sommet des tiges & des rameaux, rangées en épi, portées chacune sur un pédicule court qui sort de l'aisselle des feuilles: elles sont d'une seule pièce, irrégulières, en masque; jaunes, prolongées à la partie postérieure en une queue ou éperon en manière de corne, oblong, pointu de même que celles du Pied d'Alouette, en quoi elles diffèrent des fleurs du Mufle du veau, ausquelles elles sont semblables pour tout le reste; partagées en deux lèvres en devant, dont la supérieure se divise en deux espèces de petites oreilles, & l'inférieure est découpée en trois: leur calyce est petit, découpé en cinq quartiers; il en sort un pistille

attaché à la partie poſtérieure de la fleur en manière de clou : il ſe change dans la ſuite en un fruit à deux capſules, ou en une coque arrondie, partagée en deux loges par une cloiſon mitoyenne, & percée de deux trous à ſon extrémité, quand elle eſt mûre, remplie de graines plates, rondes, noires, bordées d'un feuillet. La ſaveur de cette plante eſt un peu amère, & un peu âcre. Elle eſt fréquente ſur le bord des champs, & dans les pâturages ſtériles : elle eſt toute d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Linaire fleurie, diſtillées au B. V. il eſt ſorti ℔j. ℥j. ʒvj. de liqueur limpide, d'une ſaveur d'herbe obſcurément acide : ℔ij ℥ij. ʒvij. de liqueur limpide, manifeſtement acide, obſcurément auſtère.

La maſſe qui eſt reſtée, ayant été diſtillée à la cornue, a donné ℥v. ʒij. gr. xiv. de liqueur empyreumatique, ſoit acide & auſtère, ſoit légèrement alkaline-urineuſe : ʒv. gr. l. de liqueur rouſſe, imprégnée de ſel volatil-urineux : ℥iij. ʒiv. gr. xliiij. d'huile de conſiſtance de graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥vij. ʒiv. gr. xij. laquelle ayant été calcinée pendant 18 heures a

laissé ℥j. ʒvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiij. gr. xij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties a été dans la distillation de ℥viij. ʒij. gr. xxiv. & dans la calcination de ℥v. ʒvj. gr. xij.

La Linaire est d'un goût d'herbe, un peu salée, & un peu amère. En la froissant entre les doigts, elle a l'odeur de Sureau : le suc des feuilles ne change point la couleur du papier bleu ; mais le suc des fleurs lui donne la couleur rouge. Elle contient un sel salé tartareux, un peu vitriolique, enveloppé dans une médiocre portion de terre, & uni à une grande quantité d'huile épaisse, semblable aux huiles fétides tirées par la distillation. Ce sel est plus développé dans les fleurs que dans les feuilles.

Cette plante, à raison de son huile, est un puissant résolutif ; elle amollit, & elle adoucit. Elle divise le sang, la limphe, & les autres sucs, lorsqu'ils se sont épaissis dans les plus petits vaisseaux, ou lorsqu'ils se sont répandus & arrêtés entre les fibres des parties. Elle adoucit leur actimonie en enveloppant leurs pointes salines, & elle calme les douleurs en relâchant les fibres trop tendues.

On en fait rarement usage intérieure-

ment. *Tragus* pretend qu'elle trouble le ventre. Elle excite si puissamment les urines, que les Allemands lui ont donné le nom de *Harnkrant*, & quelques Botanistes celui d'*Urinalis* & d'*Urinaria*. *Tragus* assure qu'un petit verre d'eau distillée de Linaire avec ʒj. d'écorce d'Yèble déssèchée & pulvérisée excite si puissamment les urines, qu'on ne le doit donner qu'aux hydropiques seulement.

La même eau distillée lâche le ventre, excite les sueurs, leve les obstructions du foie, dissipe la jaunisse, contre laquelle la décoction de cette plante faite avec du Vin est aussi très-bonne, selon la remarque du même Auteur. *S. Pauli* rapporte que quelques-uns font boire la décoction de cette plante, pour dissoudre le sang de ceux qui sont tombés d'un lieu élevé.

La Linaire appliquée extérieurement est un excellent anodyn. Il n'y en a point de meilleur, & qui soit plus vanté pour calmer les douleurs des hémorrhoïdes fermées, de quelque manière qu'on en fasse usage; car on peut les employer différemment. Ou on fait bouillir dans du lait la Linaire entière, ou ses fleurs avec lesquelles on peut ajouter, si l'on veut, de la Camomille ou des fleurs de

Bouillon blanc ; puis on en frotte la partie malade. Ou bien on pile ces plantes, lorſqu'elles ſont nouvelles, & on les applique en forme de cataplaſme.

On vante beaucoup l'onguent ou le liniment de Linaire, pour les hémorrhoïdes douloureuſes. On fait un cataplaſme ou un Onguent de Linaire fleurie fraîche, que l'on pile dans un mortier avec de la graiſſe de porc ou du beurre frais, & un peu de Camphre. D'autres font bouillir la Linaire verte & fleurie avec de la graiſſe de porc, juſqu'à ce que cette graiſſe ſoit devenue d'un verd foncé : ils en font un Onguent. Lorſqu'ils l'ont exprimé, & qu'il eſt refroidi, ils y mêlent un jaune d'œuf, quand il faut l'appliquer.

Quelques-uns croient que cet Onguent eſt encore meilleur, ſi on fait bouillir d'abord des Cloportes ou des Eſcarbots dans le ſain-doux.

La Linaire, ſon ſuc, & ſon eau diſtillée ſont propres pour mondifier toutes ſortes d'ulcères, tels que le cancer & les fiſtules. Elle guérit les éryſipèles ; on l'étend ſur des linges, ou bien on lave la partie malade avec l'eau diſtillée ou avec ſon ſuc.

Ce même ſuc efface les taches du viſage. C'eſt pourquoi il y a des femmes

qui le recherchent. Si on laisse couler dans les yeux l'eau distillée de cette plante, elle ôte la rougeur & l'inflammation.

Il y a des personnes qui mettent cette plante dans les souliers sous la plante des pieds, pour chasser la fièvre quarte.

LINGUA CERVINA

LAngue de Cerf, ou *Scolopendre vulgaire*; LINGUA CERVINA, PHYLLITIS, SCOLOPENDRIUM VULGARE, SCOLOPENDRIA VULGARIS, *Off.* LINGUA CERVINA Officinarum, *C. B. P.* 353. & *I. R. H.* 544. PHYLLITIS, sive LINGUA CERVINA vulgi, *J. B.* 3. 756. PHYLLITIS VULGARIS, *Clus. Hist.* 213. PHYLLITIS Gerardi, *Raii Hist.* 134. SCOLOPENDRIUM, *Brunsfels.* SCOLOPENDRIA VULGARIS, *Trag.* 549.

Ses racines sont capillaires, noirâtres, nombreuses, entrelassées avec les queues des vieilles feuilles. Ses feuilles sont longues de neuf pouces ou d'un pied & plus, larges de deux pouces, oreillées à leur principe; pointues à leur extrémité, d'un verd gai, lisses, & portées sur une queue

longue d'une palme qui se termine par une côte qui règne dans le milieu de la feuille. Il semble qu'elle n'a point de fleurs; mais elle porte plusieurs capsules dans des sillons feuillés, longs d'un demi-pouce & plus, qui se trouvent sur le dos des feuilles vertes d'abord, rousses par la maturité, savoir lorsque ces sillons s'ouvrent, & que les capsules membraneuses & rousses sont à découvert. Ces capsules sont très petites; mais on les découvre facilement par le moyen du microscope; elles sont munies chacune d'un anneau élastique; lequel en se contractant, ou en se sèchant ouvre la capsule, de laquelle il sort beaucoup de semences menues comme de la poussière. Cette plante naît dans les puits & les fontaines, dans les fentes des pierres & sur les rochers humides & à l'ombre : elle est toute d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de feuilles de Scolopendre fraîches, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥vij. gr. lx. de liqueur limpide, presque sans odeur, d'une saveur un peu âcre, obscurément acide : ℔iij. ℥iij. gr. xxxvj. de liqueur acide qui se manifestoit de plus en plus, ensuite de plus en plus austère : ℥ij. ℨvj. de liqueur rousseatre, soit acide,

auſtère, ſoit imprégnée de ſel volatil-urineux : ℥j. ʒvj. gr. xij. d'huile de conſiſtance de graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée, peſoit ℥vij. ʒv. gr. xxxvj. laquelle étant calcinée a laiſſé ℥j. ʒvj. gr. xlviij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. gr. iv. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥ j. ʒiij. & dans la calcination de ℥v. ʒvj. gr. xxiv.

Cette plante eſt d'un goût acerbe, & elle répand une odeur d'herbe un peu déſagréable. Elle contient un ſel eſſentiel vitriolique-tartareux, qui approche du ſel admirable de *Glauber*, uni à une grande quantité d'huile épaiſſe, bitumineuſe, & un peu de terre aſtringente.

La Scolopendre deſſéchée eſt aſtringente. Par ſon aſtriction elle fortifie le ton des viſcères : c'eſt pourquoi elle eſt très-recommandée dans leurs obſtructions. Elle eſt employée particulièrement pour le gonflement de la rate, dont on dit qu'elle diminue l'enflure. De plus, par ſon ſel ſalé digeſtif elle diſſout les humeurs épaiſſes, elle lève les obſtructions; & par ſon huile bitumineuſe non-ſeulement elle diſſipe les concrétions ſulfureuſes, mais encore elle adoucit un peu l'a-

crimonie des humeurs, en enveloppant les pointes ſalines. Elle eſt très utile dans les maladies chroniques & les maladies hypochondriaques. Elle arrête le cours de ventre; elle guérit le crachement de ſang, elle eſt fort bonne pour quelques maladies de la poitrine, en fortifiant le ton du poumon qui eſt relâché, & en diſſipant la matière qui remplit ſes glandes. Extérieurement elle mondifie & deſſèche les plaies & les ulcères. On a coutume de la joindre aux autres plantes capillaires, qui ſont le Polytric, le Capillaire de Montpellier, la Sauve-vie, & le Cétérac. On l'emploie dans les *décoctions* & les *bouillons apéritifs, béchiques & vulnéraires. S. Pauli* rapporte qu'en Allemagne on fait pendant toute l'année uſage de bière dans laquelle on a mêlé de la Scolopendre, pour l'enflure de la rate & les maladies hypochondriaques.

On preſcrit pour bouillon ordinaire l'infuſion de cette plante dans de l'eau chaude au commencement des obſtructions du foie & de la rate, ou même dans l'engorgement des poumons. On y joint pour lever & diſſiper plus puiſſamment les obſtructions, des ſels digeſtifs, comme le Tartre vitriolé, le Tartre ſoluble, le Nitre, &c. Sa décoction ou

l'infuſion paſſe encore pour être meilleure, ſi on la fait avec de l'eau de forgerons, ou dans laquelle on a éteint plusieurs fois un fer rouge.

℞. Racines de Polypode & de Chicorée ſauvage, ana ℥j.
Ecorce de Caprier & de Tamaris, ana ℥ß.

F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune réduites à ℔iij. Alors ajoutez feuilles de Scolopendre, de Cérérac, d'Aigremoine, d'Hépatique & de Piſſenlit, ana poign. j.
Fleurs de Souci & de Violier, ana pinc. ij.
F. bouillir pendant un quart-d'heure.
Ajoutez à la colature Tartre vitriolé, ʒij.
Syrop des 5. Racines apéritives, ℥iij.

F. un apozême à partager en ſix priſes, pour l'obſtruction des viſcères.

On donne la poudre de cette plante deſſèchée, à la doſe de ʒj. ou ʒij. *J. Rai* aſſure qu'elle fait merveille dans les obſtructions du foie, dans la palpitation du cœur, dans les ſuffocations de la matrice, dans les mouvemens convulſifs, ſi on en fait prendre une médiocre quantité dans de la petite Bière, ou dans de la

Bière & du lait, ou dans la liqueur que les Anglois appellent *Poſſet* *, on peut encore faire avec les feuilles vertes une Conſerve qui eſt bonne pour les mêmes uſages.

LINUM.

Lin.

IL y a deux ſortes de Lin dont on fait uſage en Médecine; le Lin ordinaire, & le Lin ſauvage.

Le Lin ordinaire, LINUM SATIVUM, LINUM VULGARE, *Off* LINUM SATIVUM *C. B. P.* 214. *I. R. H.* 339. *Ger. Emac. Raii Hiſt.* 1072. LINUM, *J. B.* 3. 450. LINUM SATIVUM vulgare cæruleum, *Lob. Icon.* 412.

Sa racine eſt fort menue, garnie de peu de fibres. Sa tige eſt cylindrique, ſimple le plus ſouvent, creuſe, grêle, liſſe, haute d'une coudée ou d'une cou-

* Les Anglois font ainſi leur Poſſet :

℞. Lait bouillant,	℔ij.
Verſez-y Vin blanc froid, ou davantage.	℥xij.
Sucre en poudre,	ʒiv.

dée & demie, branchue vers le sommet: laquelle étant battue donne beaucoup de fils. Ses feuilles sont pointues, larges de deux ou trois lignes, longues d'environ deux pouces, placées alternativement ou plutôt sans ordre sur la tige, molles, lisses. Ses fleurs naissent au sommet des tiges; elles sont d'un beau bleu, portées sur des pédicules grêles, assez longs; ces fleurs durent peu, elles ont un œillet, composées de cinq pétales arrondis à leur bord, rayés; leur calyce est à cinq feuilles comme en tuyau: le pistille qui s'élève du fond du calyce, devient un fruit presque sphérique, & terminé en pointe de la grosseur d'un Pois chiche, composé de plusieurs capsules en dedans, qui s'ouvrent du côté du centre, remplies de graines applaties, presque ovalaires, obtuses d'un côté, pointues de l'autre, lisses, luisantes, d'une couleur fauve, tirant sur le pourpre. On seme cette plante dans les champs: sa graine est sur-tout d'usage en Médecine; mais on emploie & on prépare la plante pour une infinité d'usages méchaniques.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de graines de Lin distillées à la cornue, il est sorti ℥iij. ʒv. de liqueur limpide, d'un goût presque insipide, obscurément sa-

lée, & un peu alkaline : ℥iij. ʒv. gr. xxxvj. de liqueur limpide, obſcurement ſalée : ℥iij. ʒij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, un peu acide, auſtère : ℥xj. ʒv. de liqueur limpide, rouſſe, empyreumatique, ſoit alkaline - urineuſe, ſoit très acide, & auſtère : ℔j. ℥v. ʒiij. gr. xxxvj. d'huile fluide, rouſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℔j. ℥iij. ʒij. gr. xxxvj. laquelle ayant été calcinée a laiſſé ℥iv. ʒvj. gr xxxvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒj. de ſel fixe ſalé qui reſſembloit au Talc. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℔j. ℥j. & dans la calcination de ʒxiv. ʒiv.

La graine de Lin macérée dans l'eau donne une grande quantité de ſuc mucilagineux. Elle contient un ſel eſſentiel vitriolique - ammoniacal uni à une grande quantité de terre & d'huile, avec leſquels il forme ce ſuc mucilagineux, d'où dépend principalement ſa vertu adouciſſante & émolliente.

Les Payſans d'Aſie ſe ſont nourris ſouvent de graine de Lin. Ils la piloient, la mêloient avec du Miel, & la faiſoient frire. Cependant, de quelque manière qu'on la prépare, ce ne ſera jamais un mets bien agréable & ſalutaire. Car elle

eſt contraire à l'eſtomac, elle eſt flatueuſe, elle ſe digère difficilement, & elle engendre un mauvais ſuc. C'eſt ce que l'on a pû remarquer, dit *Tragus*, il y a quelques années à Middelbourg dans la Zélande, lorſque la plupart des habitans, à cauſe de la diſette du bled & des autres proviſions, mangèrent du pain & d'autres nourritures faites avec de la graine de Lin. Car bientôt les hypochondres s'enflèrent conſidérablement, leur viſage & quelques autres parties de leur corps devinrent bouffies; & il y en eut beaucoup qui en moururent. On n'en mange point dans la France, ni dans les pays où l'on vit avec plus de délicateſſe.

On preſcrit ſouvent la graine de Lin, à cauſe de ſon mucilage tempéré, anodyn, & propre à adoucir l'acrimonie des humeurs, dans les ptiſanes & les apozêmes adouciſſans, ſur tout pour les ardeurs & la difficulté de l'urine. Car par ſon mucilage elle enveloppe & adoucit les ſels âcres de l'urine, elle rétablit la mucoſité de la veſſie, & elle garantit ſes membranes contre l'acrimonie de l'urine.

Il faut prendre garde que la boiſſon que l'on prépare avec la graine de Lin,

ne ſoit trop épaiſſe, & gluante. Car elle charge l'eſtomac, & excite ſouvent des nauſées. C'eſt pourquoi on ne fait point bouillir la graine de Lin ; mais on la met dans la décoction après l'ébullition, & encore n'en met-on qu'une petite quantité. On l'emploie auſſi dans les décoctions émollientes, anodynes & carminatives, pour les lavemens contre les tranchées, la dyſenterie, le téneſme, & l'inflammation des viſcères.

On preſcrit utilement pour boiſſon ordinaire l'eau dans laquelle on a fait macérer pendant quelques heures de la graine de Lin dans les ardeurs, la ſuppreſſion & la difficulté des urines, dans la néphrétique, contre le gravier & le calcul.

℞. Racine de Chien-dent pilée, & coupée par petits morceaux, poign. j.
F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune, juſqu'à réduction à ℔iij.
Ajoutez à la décoction, lorſqu'elle eſt encore chaude, graine de Lin, pinc. j.

Laiſſez macérer, juſqu'à ce qu'elle ſoit froide : paſſez, & ſervez-vous de cette décoction pour boiſſon ordinaire dans l'inflammation des reins & de la veſſie, dans la difficulté

d'uriner, dans la néphrétique, le calcul, &c.

Ou bien,

℞. Racine de Nénuphar, ℥j.
Chien-dent, poign. j.
Régliſſe ratiſſée & pilée, ℥j.
F. bouillir pendant un quart-d'heure dans ℔iv. d'eau commune.
La décoction étant retirée du feu, ajoutez racine de Guimauve coupée par tranches, ℥ß.
Graine de Lin, pinc. j.
Paſſez après qu'elle ſera refroidie, & uſez-en pour boiſſon ordinaire.

La farine de Lin eſt un puiſſant réſolutif; elle amollit, & fait mûrir. C'eſt pourquoi on l'emploie ſouvent ſeule, ou avec de la farine de Fénu-grec dans les fomentations & les cataplaſmes émolliens, pour faire mûrir. On tire de cette graine par une longue macération, par la décoction, & par une forte expreſſion une grande quantité de mucilage, qui étant appliqué en forme de cataplaſme appaiſe les inflammations, calme les douleurs, amollit & réſout les tumeurs.

On tire de cette graine, en la pilant & la mettant ſous le preſſoir une huile qui eſt bonne pour pluſieurs maladies. Priſe intérieurement elle tempère, elle lâche

le ventre, elle appaise la toux, elle relâche, elle procure l'expectoration, & on la recommande sur-tout comme un grand spécifique contre la pleurésie. On la fait prendre jusqu'à ℥ij. ℥iij. ou ℥iv. & on la réitère de quatre heures en quatre heures, ou de six heures en six heures, jusqu'à ce que le malade ait reçu un soulagement considérable. On la donne de la même manière pour les douleurs de colique, & elle les appaise merveilleusement. Elle est encore d'une grande vertu contre la passion iliaque qui est prête à venir, ou bien on la donne en lavement jusqu'à ℥viij. On la prescrit aussi utilement dans le crachement de sang. Car non-seulement elle appaise la toux, mais encore elle fortifie les parties malades par sa vertu balsamique & gluante. Il faut prendre garde que l'huile soit nouvelle & douce : car celle qui est vieille, est désagréable par sa saveur rance, & elle excite des nausées. Si on ne peut en avoir de nouvelle, on lui ôtera son mauvais goût, en l'agitant long-tems dans une bouteille de verre avec de l'eau tiède, que l'on changera de tems en tems, jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucun mauvais goût ni aucune odeur.

L'huile de Lin employée en forme de liniment calme les douleurs, amollit les duretés, détend les nerfs tendus & contractés. Quelques-uns la vantent beaucoup pour les hémorrhoïdes douloureuses. On la mêle utilement aux cataplasmes & aux linimens émolliens & résolutifs.

℞. Racines de Guimauve, Oignons de Lis, ana ℥ij.
Feuilles de Guimauve, de Mauve, de Violette, de Pariétaire, ana poign. j.
Graines de Lin & de Fénugrec pilées, ana ℥j.
Figues grasses, N°. xij.
Fleurs de Camomille & de Mélilot, ana pinc. ij.
F. bouillir jusqu'à pourriture dans s. q. d'eau commune : pilez le tout ; passez au travers du tamis, & ajoutez Onguent de Guimauve, ℥ij.
Huile de Lin, ℥j.
F. un cataplasme émollient, résolutif & maturatif.

℞. Racines de Guimauve, de Bryone, Sceau de Salomon, & Oignons de Lis, ana ℥j.
Feuilles de Mauve, de Pariétaire, ana poign. j.

Graine de Lin & de Fénugrec, ana ℥ß.
Fleurs de Mélilot, poign. j.

F. bouillir dans f. q. d'eau : servez-vous de la colature, pour faire des fomentations émollientes chaudes, avec un linge plié en quatre, ou avec de la flanelle trempée dans la liqueur susdite que l'on changera lorsqu'elle commencera à se refroidir.

℞. Farine de graine de Lin, ℥viij.
Fénugrec & Cumin, ana ℥iv.
Miel, ℥ij.
Huile de Lin, f. q.

M. F. un cataplasme pour appliquer sur le côté douloureux dans la pleurésie & la douleur piquante du côté. Il est puissamment résolutif & discussif.

℞. Jaunes d'œufs frais, No. ij.
Sucre fin, ℥j.
Huile de Lin, f. q.

M. en remuant avec soin. F. un liniment dont on frottera les hémorrhoïdes douloureuses.

℞. Jaunes d'œufs cuits, No. iv.
Huile de Succin, ℈ij.
Thériaque d'Andromaque, ℥ß.
Huile de Lin, f. q.

F. un cataplasme pour les hémorrhoïdes.

Quelques-uns après avoir mêlé l'Huile de Lin avec de la Chaux vive, la distillent à la cornue, & en tirent une huile très-subtile & très-pénétrante, qui est bonne pour la paralysie.

On emploie la graine de Lin dans le *Syrop de Marrube* de *Mésué*, dans le *Loock de santé* du même Auteur, dans l'*Onguent d'Althæa* de *Nicolas d'Aléxandrie*, dans l'*Onguent mondificatif de Résiné* de *Joubert*, dans le grand *Diachylon* & l'*Emplâtre de Mucilage*.

L'Huile de Lin tirée par expression est recherchée par les Peintres & autres ouvriers, pour différens ouvrages de méchanique.

Au reste, il est surprenant que d'une si petite graine il s'élève un tuyau grêle & menu, qui étant brisé requiert par la préparation la mollesse de la Laine, que l'on file ensuite, dont on fait la toile & le papier qui sont d'un usage immense, qui n'est ignoré de personne, & que l'on ne sauroit assez admirer.

Le Lin sauvage purgatif, LINUM CATHARTICUM, *Off.* LINUM PRATENSE floribus exiguis, *C. B. P.* 214. *I. R. H.* 340. ALSINE VERNA, GLABRA, flosculis albis,

albis, vel potiùs Linum minimum, *J. B.* 3. 455. Linum sylvestre catharticum Gerardi, Emaculati, *Raii Hist.* 1076. Chamælinum Clusii flore albo, sive Linum sylvestre catharticum, *Park.*

Sa racine est menue, blanche ligneuse, garnie de quelques fibrilles. Ses tiges sont fort grêles, un peu couchées sur terre; bientôt après elles s'élèvent à la hauteur d'une palme & plus : elles sont cylindriques, rougeatres, branchues à leur sommet, & penchées. Ses feuilles inférieures sont arrondies, & terminées par une pointe mousse : celles qui sont plus haut sur les tiges, sont opposées deux à deux, nombreuses, petites, longues d'un demi-pouce, larges de deux ou trois lignes, lisses, sans queues. Ses fleurs sont portées sur de longs pédicucules; elles sont blanches, à œillets, à cinq pétales pointus, entiers; garnies de cinq étamines jaunes, renfermées dans un calyce à cinq feuilles : les capsules séminales qui succèdent à la fleur, sont petites, cannelées, & contiennent une graine luisante, applatie, oblongue, semblable à celle du Lin. Toute cette plante a une saveur amère, & qui cause des nausées; elle vient d'elle-même dans les environs de Paris : elle est toute d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de Lin sauvage fleuri, distillées au B. V. il est sorti ℔iij. ℥vj. ʒij. gr. xij. de liqueur limpide, d'abord d'une odeur & d'une saveur fade, obscurément salée, ensuite obscurément acide, & enfin manifestement acide. La masse qui est restée, ayant été distillée à la cornue, a donné ℥iij. ʒvj. gr. lx. de liqueur rousseatre, légèrement empyreumatique, soit acide & austère, soit légèrement alkaline-urineuse : ℥ij. ʒiv. gr. lx. de liqueur rousse empyreumatique, imprégnée de sel volatil alkali-urineux ; ℥ij. ʒvij. gr. xxxiv. d'huile qui avoit presque la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥vij. ʒvj. gr. xxxvj. laquelle après avoir été bien calcinée pendant 15 heures, a laissé ℥j. ʒv. gr. xxiv. de cendres, dont on a tiré par lixiviation ʒiij. gr. xliij. de sel alkali fixe. La perte des parties dans la distillation a été de ℥viij. ʒiv. gr. xiv. & dans la calcination de ℥vj. ʒj. gr. xij.

Le Lin sauvage purgatif est d'un goût amer, désagréable, & qui excite des nausées. Il paroît contenir un sel essentiel tartateux-vitriolique, uni à une grande quantité d'huile fétide.

Les Anglois font un plus grand usage de cette plante que nous. *J. Rai.* dit que l'infusion d'une poignée de Lin sauvage avec les tiges & les sommets, faite dans du Vin blanc pendant la nuit sur des cendres chaudes, purge assez fortement les humeurs séreuses, & excite quelquefois le vomissement.

On prend sous la forme de bol les feuilles récentes pilées à la dose de ʒj. ou ʒij. ou bien la poudre de la plante desséchée jusqu'à ʒj. avec un peu de crême de Tartre & de graine d'Anis : c'est une purgation fort douce. On la prescrit utilement au commencement de l'hydropisie, & pour chasser les fièvres intermittentes.

Lithospermum.

On trouve dans les Boutiques sous le nom de *Lithospermum*, trois espèces de plantes; savoir, Lithospermum erectum, *Grémil*, *Herbes au perles*; Lithospermum repens, *Grémil rampant*; & Lithospermum arundinaceum, *Larme de Job*

Le Grémil, ou *l'Herbe aux perles*; Lithospermum erectum, *Off.* Litho-

SPERMUM MAJUS ERECTUM, *C. B. P.* 258. *I. R. H.* 137. LITHOSPERMUM, five MILIUM SOLIS, *J. B.* 3. 590. *Raii Hist.* 503. LITHOSPERMUM MINUS, *Dod. Pempt.* 83. & *Ger.* LITHOSPERMUM VULGARE MINUS, *Park.* SAXIFRAGA TERTIA, *Brunfelf.* ANCHUSÆ TERTIÆ SIMILIS ALTERA, *Cæfalp.* 435. MILIUM SOLER Mauritanis, quòd in montibus Soler frequens nafcatur, *Serap.*

Sa racine eft de la groffeur du pouce, ligneufe & fibreufe. Ses tiges font nombreufes, hautes d'une coudée ou d'une coudée & demie, droites, roides, cylindriques, rudes, branchues. Ses feuilles font nombreufes, placées alternativement, longues de deux ou trois pouces, pointues, rudes, fans queues, & d'un verd noirâtre : celles qui font au fommet des tiges, font plus larges & plus courtes eu égard à leur grandeur, & d'un verd plus foncé. Ses fleurs naiffent au fommet des tiges & des rameaux de chaque aiffelle des feuilles ; elles font portées fur des pédicules courts, & font d'une feule pièce, blanches ou d'un verd blanchâtre, à entonnoir, partagées en cinq fegmens obtus, renfermées dans un calyce velu, découpé jufqu'à la bafe en cinq quartiers étroits & velus ; leur piftille eft verd,

comme accompagné de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de graines arrondies, dures, polies, luisantes, d'un gris de perle, & semblables à de petites perles. Ces graines grossissent & mûrissent dans le calyce même qui est assez grand : souvent elles sont au nombre de deux ou de trois, rarement de quatre. Cette plante vient d'elle-même aux environs de Paris : sa graine est d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de Grémil, distillées à la cornue, il est sorti ℥viij. ʒvij. de liqueur limpide, sans odeur d'une saveur fade, obscurément salée : ʒvij. gr. lx. de liqueur limpide, presque sans odeur & sans saveur, obscurément salée, & obscurément acide : ℥vij. ʒiv. de liqueur rousse, empyreumatique, imprégnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : ʒij. gr. xxxvj. de sel volatil-urineux concret : ℥viij. ʒv. d'huile de la consistance de Syrop.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℔ij. ℥xiv. ʒiv. Après avoir été calcinée pendant 16 heures, elle a laissé ℔ij. ℥iij. gr. xxxvj. de cendres noires, sans aucune saveur ; desquelles on a tiré par la lixiviation gr. lxij. de terre rousse, légère, un peu salée. La

perte des parties dans la diſtillation s'eſt montée à ℥vij. ʒj. gr. xlviij. & dans la calcination de ℥xj. ʒiij. gr. xxxvj.

La graine de Grémil a un goût de farine, viſqueux, & un peu aſtringent : elle contient un ſel eſſentiel ammoniacal, uni à une grande quantité d'huile & beaucoup de terre aſtringente. Cette graine fait effervescence avec les acides, ſelon la remarque de *Néhemie Grew*, *Experiment.* 22. *de Mixturâ corporum.*

Elle paſſe pour un grand diurétique, & un anodyn très-doux. On la recommande ſpécialement pour exciter les urines, pour donner de l'aiguillon à la veſſie & aux reins, & pour chaſſer le calcul & le gravier. Elle déterge parfaitement bien le mucilage viſqueux des reins, qui eſt la première matière & la ſource des calculs. Elle défend ces parties de l'acrimonie de l'urine. On la prend réduite en poudre, à la doſe de ʒj. dans un véhicule convenable. *Ettmuller* rapporte que quelques-uns ont éprouvé que cette graine pilée dans du Vin de Malvoiſie étoit très-bonne pour chaſſer le gravier.

D'autres préparent avec la même graine des émulſions pour la même maladie.

℞. Graine de Grémil, ℥ß.
Pilez dans ℥xij. d'eau diſtillée d'Alkékenge.
Délayez dans la colature Syrop des 5. Racines apéritives, ℥jß.
F. une émulſion à partager en deux priſes, que l'on donnera au malade dans l'eſpace d'une heure, pour la difficulté d'uriner, & pour réſoudre le mucilage des conduits de l'urine, & chaſſer le ſable.

Quelques-uns aſſurent que la graine de Grémil briſe & réduit en poudre le calcul des reins & de la veſſie. *C. Hoffman* & *J. Bauhin* en doutent très-fort, & c'eſt avec raiſon. Pour moi je crois avec *J. Rai*, que cette graine ni aucun autre remède n'eſt capable de briſer le calcul, quand il eſt une fois formé. S'il y en a quelqu'un qui ait cette grande vertu, nous ne le connoiſſons point encore. Quant à la pituite, aux humeurs épaiſſes, au graviers, aux calculs viſqueux, nous ne diſconvenons point qu'on ne puiſſe les diſſoudre & les chaſſer dehors par des remèdes propres pour cela, ou même avec cette graine.

Matthiol & *Freitagius*, *in Aurora Medica*, recommandent cette graine pour

arrêter la gonorrhée, & ils en préparent la poudre suivante.

℞. Graine de Grémil, ℥jß.
Scolopendre sèche, en poudre, ℥ß.
Succin blanc pp. ℈ij.
M. F. une poudre, dont on donnera ℥j. ou ℥jß. pour chaque prise, le matin à jeun, dans du suc de Plantain ou de Laitue.

Matthiol & quelques autres font prendre cette graine jusqu'à ℥ij. comme un remède certain & éprouvé dans les accouchemens difficiles, aussi-bien que pour chasser l'arrière faix. *Ettmuller* cependant demande encore une plus grande expérience. Il assure aussi qu'il y a des personnes qui font prendre ℥j. de cette graine pendant quinze jours, avant l'accès, dans les fièvres quotidiennes.

On emploie la graine de Grémil dans la *Bénédicte laxative*, dans l'*Electuaire pour briser le calcul*, & les *Pilules pour la goutte* de *Nicolas d'Aléxandrie*; dans la *Décoction hépatique apéritive*, & le *Syrop antinéphrétique de la Pharmacopée Royale.*

On substitue souvent à cette graine celle du Grémil rampant, dont nous allons parler.

Le Grémil rampant, LITHOSPERMUM REPENS, *Off.* LITHOSPERMUM MINUS REPENS, latifolium, *C. B. P.* 258. *I. R. H.* 137. LITHOSPERMUM MAJUS Dodonæi, flore purpureo, semine Anchusæ, *J. B.* 3. 572. *Raii Hist.* 503. LITHOSPERMUM MAJUS, *Dod. Pempt.* 83.

Sa racine est longue, épaisse, ligneuse, tortueuse, noire. Ses tiges sont nombreuses, grêles, noirâtres, longues, rudes, velues, couchées pour la plus grande partie sur terre, & poussant quelques fibres par intervalle. Ses feuilles sont longues d'environ deux pouces, larges d'un demi pouce, terminées en pointe, d'un verd foncé, noirâtres, velues, rudes. Ses fleurs sont bleues, placées au sommet des rameaux en grand nombre : il leur succède des graines dures, blanches, semblables pour la grosseur à celles de l'Orobe. La tige qui porte les fleurs, est droite & garnie de feuilles plus longues, & d'un verd plus pâle.

Il a les mêmes principes & les mêmes vertus que le Grémil, ou l'Herbe aux perles.

La Larme de Job, LITHOSPERMUM ARUNDINACEUM, LACHRYMA JOB, *Off.* LACHRYMA JOB, *Clus. Hist.* 216. *I. R. H.* 532. LACHRYMA JOB multis, sive Mi-

LIUM ARUNDINACEUM, *J. B.* 2. 449. *Raii Hist.* 1252. LITHOSPERMUM ARUNDINACEUM fortè Dioscoridis, & Plinii, *C. B. P.* 258. LACHRYMA JOB, *Ger. & Park.* LACHRYMA CHRISTI, *Quorumd.*

Cette plante a plusieurs racines partagées en beaucoup de fibres, longues d'une ou de deux coudées, noueuses. Ses feuilles sont semblables à celles du Bled de Turquie; quelquefois longues d'une coudée & plus, larges de deux pouces, & dont celles qui naissent sur les rameaux, sont plus petites. Il sort des aisselles de ces feuilles de petits pédicules qui soutiennent chacun un grain ou un nœud, rarement deux, qui contiennent l'embryon du fruit : il part de ces nœuds des épis de fleurs à étamines, renfermés dans un calyce à deux balles sans barbe. Ces fleurs sont stériles; car les embryons naissent dans les nœuds, & deviennent chacun une graine unie, fort polie, luisante, jaunâtre avant la maturité, rougeatre quand elle est mûre, dure comme de la pierre, de la grosseur d'un Pois chiche, pointue à sa partie supérieure, & composée d'une coque dure, ligneuse, & d'une amande farineuse, enveloppée d'une membrane fine. On cultive cette plante dans les jardins : elle vient d'elle-même dans

les pays orientaux. Sa graine est quelquefois d'usage en Médecine, mais très-rarement.

On lui attribue les mêmes vertus qu'au Grémil. *Lobel* en recommande la poudre ou la décoction comme un remède ordinaire pour le calcul des reins, & pour chasser le gravier de la vessie.

Les femmes & les Religieuses font des chapelets & de petites chaînes avec la graine de cette plante, qu'elles passent dans un fil.

Lotus.

Lotier odorant, *Trèfle musqué*, ou *faux Baume du Pérou*; Lotus hortensis odora, & Trifolium odoratum, *Off.* Melilotus major, odorata, violacea *Mor. Hist. Oxon.* 2. 161. *I. R. H.* 407. Lotus hortensis odora, *C. B. P.* 331. Lotus sativa odorata, annua, flore cœruleo, *J. B.* 2. 368. Trifolium odoratum, alterum, sive Lotus sativa, *Dod. Pempt.* 571. Melilotus vera, *Tab. Icon.* 510. Lotus hortorum odora, *Lob. Icon. T.* 2. *p.* 41. Trifolium odoratum Parkinsonii, Gerardi, *Raii Hist.* 950.

Sa racine est menue, simple, blanche, ligneuse, garnie de quelques fibres. Sa tige est haute d'une coudée & plus, droite, grêle, cannelée, & un peu anguleuse, lisse, creuse, & branchue dès le bas. Ses feuilles naissent alternativememt, portées trois ensemble sur une longue queue; elles sont d'un verd pâle, lisses, dentelées tout autour : celles qui sont au bas des tiges sont plus courtes, obtuses, & plus arrondies; celles qui sont plus haut, sont plus longues & plus pointues, comme il arrive ordinairement dans les autres espèces de Trêfle. Des aisselles des feuilles supérieures sortent des pédicules longs qui portent des épis ou des bouquets de petites fleurs légumineuses, d'un bleu clair, qui répandent une odeur aromatique, un peu forte, mais agréable, & qui dure long tems lors même que la plante est arrachée & sèche. Il s'élève du calyce de chaque fleur un pistille qui se change en une capsule dure, nue, c'est-à dire, qui n'est pas cachée dans le calyce comme dans le Trêfle, & qui renferme deux ou trois graines jaunes, odorantes, arrondies. Cette plante est annuelle; on la sème dans les jardins : ses feuilles & ses fleurs sont d'usage en Médecine.

Le Lotier odorant contient un sel essen-

tiel ammoniacal, uni à une grande quantité d'huile, soit essentielle, soit grossière. Elle déterge, digère, calme les douleurs, résout le sang épanché & grumelé, & consolide les plaies. Quelques uns même la mettent au nombre des aléxipharmaques. On la mêle dans les potions vulnéraires avec les autres plantes vulnéraires. Les sommités fleuries, prises à la dose de ʒj. en décoction dans du Vin ou dans de l'Hydromel, guérissent la pleurésie en procurant la sueur. Cette même décoction excite les règles & les urines. On dit qu'on la donne encore utilement, ou la graine pilée, à la dose de ʒj. dans du Vin contre le poison, quand on croit avoir été empoisonné.

On l'emploie extérieurement dans les décoctions & les fomentations vulnéraires. On fait avec les sommités fleuries, macérées dans l'huile commune, une huile qui est très-recommandée pour réunir les plaies, & les défendre de l'inflammation, pour guérir les hernies des enfans, pour amollir & faire aboutir les tumeurs.

On met dans les habits la plante, quand elle est sèche, & l'on croit qu'elle empêche qu'ils ne soient mangés des vers. L'eau distillée passe pour vulnéraire & ophthalmique.

LUJULA.

Alléluia, *Pain à coucou*; LUJULA, ALLELUIA, ACETOSELLA, OXYS, TRIFOLIUM ACETOSUM, OXYTRIPHYLLUM, & PANIS CUCULI, *Off.* OXYS FLORE ALBO, *I. R. H.* 88. OXYS, five TRIFOLIUM ACIDUM, flore albo, *J. B.* 2, 387. TRIFOLIUM ACETOSUM vulgare, flore lacteo, *C. B. P.* 330. *Raii Hist.* 1098. TRIFOLIUM ACETOSUM, *Dod. Pempt.* 578. ALLELUIA, *Lacun. Lonicer.* LUJULA, *Fracastor.*

Cette plante eſt baſſe : ſa racine eſt menue, écailleuſe, blanche, ou d'un blanc rougeatre, pouſſant pluſieurs fibres longues, blanchâtres, & de côté & d'autre des queues, foibles, grêles, cylindriques, longues d'une palme & plus, chargées chacune de trois feuilles menues, plus larges que longues, de la figure d'un cœur, d'un verd pâle, liſſes, ſouvent penchées vers la terre, d'une ſaveur acide. Parmi ces queues il s'élève des pédicules qui portent chacun une fleur d'une ſeule pièce ; en cloche, évaſée, diviſée en cinq parties, blanchâtre, tranſpa-

rente, avec un calyce partagé en cinq, & un pistille attaché en manière de clou à la partie inférieure de la fleur, lequel se change en un fruit cylindrique, à cinq angles, divisé en cinq loges qui s'ouvrent extérieurement depuis la base jusqu'à la pointe, lesquelles contiennent des graines luisantes, rousseatres, qui sautent de côté & d'autre avec impétuosité dans le tems de la maturité, à cause de la coëffe élastique dans laquelle chaque graine est ordinairement enveloppée. Cette plante vient aux environs de Paris en grande quantité, à l'ombre, dans les forêts & dans les haies : ses feuilles sont d'usage.

Dans l'Analyse Chymique ℔v. d'Alléluia fleuris, sans les racines, ont donné par la distillation ℔j. ℥xij. gr. xxiv. de liqueur limpide, qui avoit la saveur & l'odeur d'herbe, un peu salée & urineuse : ℔ij. ℥xij. ʒij. gr. xij. de liqueur limpide, qui avoit la saveur & l'odeur de l'herbe verte, qui n'étoit plus urineuse, d'abord obscurément acide, & ensuite de plus en plus acide : ʒvij. gr. xxiv. de liqueur rousse, alkaline-urineuse, imprégnée d'une grande quantité de sel volatil-urineux : gr. xlviij. de sel volatil-urineux : ℥j. ʒj. gr. liiij. d'huile de la consistance de graisse.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥ij. ʒiv. gr. xij. laquelle ayant été calcinée, a laissé ℥j. ʒij. gr. xlij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒij. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ij. ʒvij. gr. xlij. & dans la calcination de ℥j. ʒj. gr. xlij.

Les feuilles d'Alléluia sont d'un goût acide, agréable : leur suc donne la couleur rouge au papier bleu. Il fermente avec l'huile de Tartre, & il répand une odeur urineuse. Les feuilles desséchées étant mises sur les charbons ardens fusent un peu : ainsi elle contient un sel essentiel semblable au sel nitreux ammoniacal, uni avec de l'huile & de la terre.

L'Alléluia a le même goût & les mêmes vertus que l'Oseille. Il appaise la soif, il tempère les ardeurs de l'estomac, il calme le feu de la fièvre, réprime le bouillonnement du sang. Il arrête le mouvement de la bile ; il résout le sang visqueux & épaissi, il le corrige lorsqu'il est dissous par la trop grande quantité des sels âcres, en enveloppant ces sels. C'est pourquoi on dit qu'il rafraîchit le foie, & qu'il fortifie le cœur, & on le met au nombre des remèdes cordiaux, apéritifs, & antiscorbutiques. On l'emploie utile-

ment dans les fièvres aigues, ardentes, malignes, & peſtilentielles, auſſi-bien que dans les maladies ſcorbutiques. On prépare avec l'Alléluia des décoctions, du ſuc, un Syrop, de la Conſerve, une Eau diſtillée, & un Extrait.

On en preſcrit les feuilles juſqu'à une poignée dans les bouillons & les apozêmes rafraîchiſſans, ſur-tout lorſque le bouillonnement des humeurs eſt grand, que le cerveau eſt enflammé, qu'il y a du lire ou qu'on l'appréhende, que l'on apperçoit de la ſécherеſſe & de la noirceur ſur la langue & dans le goſier, & qu'il ſurvient des hemorrhagies. Dans ces cas on augmentera de beaucoup ſa vertu tempérante & calmante, en y ajoutant un peu de Nitre. On fait prendre avec utilité dans les maladies le ſuc épuré juſqu'à ℥j. ou ℥ij. ſeul ou avec le ſuc des plantes apéritives & rafraîchiſſantes, ou le ſuc des plantes antiſcorbutiques; ou bien on le mêle dans les bouillons & dans les apozêmes. On preſcrit le Syrop juſqu'à ℥j. & l'Eau diſtillée juſqu'à ℥vj. dans les juleps & les potions cordiales tempérantes, ou antiſcorbutiques. La Conſerve ſe donne depuis ʒj. juſqu'à ʒij. l'Extrait depuis ʒß. juſqu'à ʒj. dans des Electuaires & dans les bols.

℞. Suc clarifié d'Alléluia, d'Oseille ronde, de Fumeterre, de Beccabunga, de Cresson de fontaine, d'Herbe aux cuilliers, d'Absinthe, de Trèfle d'eau, ℔j.
Syrop d'Alléluia, ℥j.

M. F. un julep, que l'on prendra par cuillerées dans la cachéxie & les affections scorbutiques.

℞. Extrait de ces mêmes plantes, ℥ß.
Vitriol de Mars, ℈j.
Gentiane réduite en poudre très-fine, ʒj.
F. des pilules dont la dose est ℈j. ou ℈ij.

℞. Feuilles d'Alléluia, poign. j.
Cresson d'eau & d'Herbe aux cuilliers, ana poign. ij.
Citrons frais coupés menu avec l'écorce, N°. ij.
Pilez avec soin dans un mortier de marbre avec un peu de Sucre.

F. un Electuaire antiscorbutique.

℞. Racine de Chien-dent, de Fraisier, ana ℥j.
Cuscute, ʒß.
F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune réduites à ℔ij. Ajoutez sur la fin feuilles d'Aigremoine, d'Alléluia, ana poign. ij.

Donnez cette décoction par verrées, de trois heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, aux enfans qui sont attaqués de fièvre lente avec une douleur cachectique du bas ventre.

Baglivi vante fort ce remède, sur-tout si on y ajoute de tems en tems Teinture de Rhubarbe, ℥ß.
Syrop de Roses pâles, ℥j. sur ℥vj. de cette décoction.

Le suc d'Alléluia, ou son eau distillée, tempérée avec un peu d'Alun, est utile, appliquée extérieurement pour les érysipèles & les inflammations qui commencent. On en fait des fomentations, & on s'en lave souvent la bouche, pour guérir les aphthes & les autres maladies de la bouche.

Lupinus.

Lupin, Lupinus, *Off.* Lupinus sativus, flore albo, *C. B. P.* 347. *I. R. H.* 392. Lupinus vulgaris, semine & flore albo, sativus, *J. B.* 2. 288. Lupinus sativus, *Dod. Pempt.* 529. *Gerard. Raii Hist.* 906. *Trag.* 622.

Sa racine est ordinairement unique, ligneuse, & garnie de plusieurs fibres capillaires. Sa tige est haute d'une coudée ou d'une coudée & demie, médiocrement épaisse, droite, cylindrique, un peu velue, creuse & remplie de moëlle : après que les fleurs placées au sommet de cette tige sont sèchées, il s'élève trois rameaux au-dessous, dont chacun donne assez souvent deux autres rameaux, quelquefois trois, de la même manière, sur-tout lorsque le Lupin a été semé dans le tems convenable, & que l'Eté est chaud. Ses feuilles sont alternes ou placées sans ordre, portées sur des queues longues de deux ou trois lignes ; composées le plus souvent de sept segmens oblongs, étroits, qui naissent à l'extrémité de la queue dans le même point, comme dans la Quintefeuille. Elles sont appellées assez bien *feuilles en éventail*, ou *feuilles en main ouverte* ; elles sont d'un verd foncé, entières à leurs bords, velues en dessous, & garnies d'un duvet blanc & comme argenté, sur-tout vers les bords. Les bords de ces segmens s'approchent & se resserrent au coucher du soleil ; & de plus ils s'inclinent vers la queue, & se refléchissent vers la terre. Les fleurs sont rangées en épi au sommet des tiges ; elles

ſont légumineuſes, blanches, portées ſur des pédicules courts ; il ſort de leur calyce un piſtille, qui ſe change en une gouſſe épaiſſe, large, applatie, longue de trois pouces environ, droite, plus petite que la Fève, pulpeuſe, jaunâtre, un peu velue en dehors, liſſe en dedans ; laquelle contient cinq à ſix graines aſſez grandes, orbiculaires, un peu anguleuſes, applaties ; leſquelles renferment une plantule fort apparente, & ſont creuſées légèrement en nombril, du côté qu'elles tiennent à la gouſſe ; blanchâtres en dehors, jaunâtres en dedans, & fort amères. On ſème cette plante dans les pays les plus chauds de la France. Sa graine eſt d'uſage.

Les graines de Lupin contiennent une grande quantité de ſel volatil-urineux, uni à une grande quantité d'huile groſſière, & à beaucoup de terre. Elles ont une ſaveur de légume, amère, déſagréable.

Du tems de *Galien* on faiſoit ſouvent uſage des Lupins pour la table : aujourd'hui on n'en mange plus. Lorſqu'on les macère dans de l'eau chaude, ils perdent leur amertume, & deviennent agréables au goût. *Galien* dit qu'on les mangeoit cuits avec de la ſaumure ſimple ou avec

de la ſaumure & du vinaigre, ou même aſſaiſonnés ſeulement avec un peu de ſel. Il ajoute qu'ils font une nourriture d'un ſuc groſſier, & qui ſe digère lentement : mais lorſqu'ils ont leur amertume naturelle, ils ont la vertu de déterger & de digérer.

Des Auteurs aſſurent que le ſuc & la pulpe des Lupins tue les lombrics, ſoit appliqués en liniment, ſoit en look avec du Miel, ſoit en boiſſon avec de la piquette. Mais *C. Hoffman*, *l.* 2. *de Medicamentis Officinalibus*, *cap.* 135. §. 10. avertit de n'uſer intérieurement des Lupins qu'avec précaution, puiſqu'*Averhoès*, 51. *Col.* 39. aſſure que cette graine fait mourir. C'eſt pourquoi, dit *Hoffman*, il ne faut point la donner intérieurement, mais en appliquer ſeulement la farine ſur le nombril avec d'autres remèdes qui peuvent lâcher le ventre. Cet avis eſt confirmé par une Obſervation de *S. Pauli*. Cet Auteur raconte qu'il a vû un enfant de 8. ou 10. ans, a qui ſa mere par le conſeil d'une bonne vieille avoit fait avaler dans de l'Hydromel environ ℥j. de Lupins en poudre pour faire mourir les vers. Il aſſure que cet enfant fut tout-d'un-coup ſaiſi de très-grandes douleurs d'entrailles, que ſon ventre s'enfla, qu'il reſpiroit

difficilement, qu'il avoit la voix tremblante, & que ses yeux s'obscurcirent au point qu'il ne voyoit presque plus. Tout cela fit soupçonner à ses parens qu'il avoit pris du poison. *S. Pauli* l'ayant vû dans cet état, & ne remarquant point une soif brûlante, ni d'inflammation dans la gorge, prescrivit aussi-tôt un lavement avec du lait, qu'il adoucit par une grande quantité de Sucre. L'enfant ne l'eut pas plutôt pris, qu'il fit une selle copieuse qui sentoit extrêmement mauvais. Il rendit en même tems un grand nombre de vers vivans, morts, entiers, corrompus; & tous les symptomes dont on vient de parler, cessèrent sur le champ.

Mais s'il y a tant de danger à user des Lupins, comment se peut-il faire que les Grecs en mangeassent si souvent? *Galien* cependant assure que c'étoit une nourriture quotidienne; & *Pline* rapporte que *Protogène*, qui étoit un Peintre très-habile, n'avoit vécu que de Lupins trempés dans l'eau dans le tems qu'il faisoit un tableau fameux; parceque ce seul légume suffisoit pour appaiser tout à la fois la faim & la soif, & qu'il vouloit ne point émousser par des mets exquis la vivacité de son imagination. Il faut dire, ou que les Lupins perdent ce qu'ils ont

de venimeux avec leur amertume, quand on les fait macérer & cuire dans de l'eau; ou que ces ſymptomes ſi fâcheux qui ſe rencontrèrent dans cet enfant, ne venoient pas tant de la poudre amère des Lupins, que du mouvement violent des vers, occaſionné par ce remède.

Les Lupins appliqués extérieurement ſont du nombre des remèdes emplaſtiques. Leur décoction appliquée en fomentation guérit la dartre, la teigne, la galle, la gratelle & les ulcères malins, ſoit en digérant, ſoit en détergeant, ſoit en deſſèchant doucement. On emploie la farine de Lupins dans les cataplaſmes: & quelques-uns la mettent parmi les quatre farines réſolutives, qui ſont celles d'Orge, de Fèves, d'Orobe, & de Lupins; auſquelles cependant on ſubſtitue ſelon la volonté celles de Froment, de Seigle, de Lentilles, de Fénugrec, & de Lin. Les Lupins cuits dans le Vinaigre réſolvent les écrouelles & les parotides.

On emploie les Lupins dans les *Trochiſques de Myrrhe* de *Rhasès*, & dans l'*Onguent pour les vers* de *Renaudot*.



LUPULUS.

Lupulus.

Houblon, Lupulus, Lupus, & Lupulus salictarius, *Off.* Lupulus mas & fœmina, *C. B. P.* 298. *I. R. H.* 535. *J. B.* 2. 151. *Raii Hist.* 156. *Cam. Epit.* 933. Lupulus, *Dod. Pempt.* 409. Lupus salictarius, *Ger.* Lupulus Primus, ſive ſativus; Secundus, ſive ſylveſtris, *Park.* Lupulus salictarius, spontaneus, & Vitis septentrionalium, *Lob. Icon.* 629. Convolvulus perennis heteroclitus, floribus herbaceis, capſulis foliaceis, Strobuli inſtar, *Mor.*

Ses racines ſont menues & entrelaſſées les unes dans les autres ; il en ſort des tiges foibles, très-longues, tortillées, rudes, anguleuſes, velues, creuſes, purpurines, ſans vrilles, leſquelles embraſſent étroitement les perches & les plantes ſur leſquelles elles grimpent. Ses feuilles ſortent des nœuds deux à deux, oppoſées, portées ſur des queues longues d'une palme, rudes, & quelquefois rougeatres ; tantôt elles imitent les feuilles de Murier, & ſont entières, terminées par une pointe ; le plus ſouvent elles ſont découpées en trois ou en cinq parties, qui ont autant de pointes, dente-

lées à leur bord, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre. L'eſpèce qui porte les fleurs, n'a point de graines; & celle qui porte des graines, n'a point d'étamines. Les fleurs naiſſent dans le mâle de l'aiſſelle des feuilles; elles ſont en grappes, comme celles du Chanvre, de couleur d'herbe pâle, ſans pétales, compoſées de pluſieurs étamines, & d'un calyce à cinq feuilles : elles ſont ſtériles. L'eſpèce femelle porte les fruits qui ſont comme des pommes de Pin, compoſés de pluſieurs écailles membraneuſes, peu ſerrées, de couleur pâle, ou d'un verd jaune, attachées ſur un pivot commun, à l'aiſſelle deſquels naiſſent de petites graines applaties, rouſſes, de l'odeur de l'Ail, amères, & enveloppées dans une coëffe membraneuſe. Cette plante eſt très-commune dans les haies & les près des pays, ſoit froids, ſoit chauds. En Angleterre & en Allemagne on ſème & on cultive avec grand ſoin & avec beaucoup de dépenſe le Houblon, de même que la Vigne, dans des Houblonnières où l'on plante de grandes perches, ſur leſqu'elles les tiges de Houblon montent, & les ſurpaſſent même. Il ſe plaît dans un terrain humide, gras & bien fumé. Toute cette plante devient beaucoup plus belle par la culture :

ſes épis chargés de fleurs, ſes écailles & ſa graine ſont plus grandes. Ses épis qui ſont les pommes de Pin, & que l'on appelle ſouvent, mais improprement, fleurs, ſe recueillent au mois d'Août & de Septembre. On les ſèche dans un four préparé pour cela ; on les renferme enſuite dans des ſacs, & on les garde pour faire la Bière. On mange les jeunes pouſſes de Houblon qui paroiſſent au commencement du Printems. Ses feuilles & ſes racines ſont auſſi d'uſage en Médecine.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de feuilles & de ſommités de Houblon avec les fruits, diſtillées au B. V. il eſt ſorti ℔iij. ℥xiij. ʒij. de liqueur limpide, qui avoit la ſaveur douce de l'herbe, d'abord obſcurément ſalée, enſuite un peu acide, & très-obſcurément, & enfin obſcurément acide. La maſſe qui eſt reſtée, ayant été diſtillée à la cornue, a donné ℥iij. gr. liij. de liqueur rouſſeatre, ſoit acide, auſtère, ſoit alkaline-urineuſe : ʒvj. de liqueur rouſſe, imprégnée d'une grande quantité de ſel volatil-urineux : ℥iij. ʒv. d'huile épaiſſe, preſque de la conſiſtance de la graiſſe : ʒj. gr. xxxiv. de ſel volatil-urineux concret.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥vj. ʒij. laquelle ayant

été bien calcinée dans un creuſet pendant 11. heures, a laiſſé ℥ij. ʒij. gr. xxx. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiv. gr. lxvj. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iv. & dans la calcination de ℥iv. ʒvij. gr. xlij.

Les feuilles de Houblon ſont amères : leur ſuc ne change point la couleur du papier bleu. Les fruits, ou les pommes de Pin fraîches ont une odeur agréable, & contiennent une graiſſe ou une réſine aromatique, un peu viſqueuſe, qui paroît être le principe de leur odeur & de leur amertume. Ils renferment un ſel eſſentiel ammoniacal, un peu nitreux, uni à une grande quantité d'huile, ſoit ſubtile, ſoit épaiſſe, aromatique, & un peu amère. C'eſt pourquoi *Ange Sala* n'a pû tirer du Houblon du ſel eſſentiel cryſtallin, ou du Tartre, comme il l'appelle. Car le ſel ammoniacal, ſur-tout s'il eſt joint à une grande quantité d'huile, ne forme point de cryſtaux ; mais étant ſèché il devient comme un ſable terreux.

On fait cuire les jeunes pouſſes de Houblon qui paroiſſent au Printems, dans de l'eau, comme les Aſperges ; & on les mange avec de l'huile, du ſel & du vinaigre. On les apprête auſſi avec du

beurre, & de plusieurs autres façons. Elles lâchent doucement le ventre, sont utiles pour les obstructions des viscères, & sur-tout pour les engorgemens du foie & de la rate. Elles rendent le sang plus fluide, & le purifient, c'est pourquoi on croit qu'elles remédient à la galle & aux autres vices de la peau. Le commun du peuple, pour se purger, ajoute quelquefois les premiers boutons du Sureau aux jeunes pousses de Houblon : cependant il y a du danger à le faire, selon la remarque de *Conrad Barthold Behrens, in Selectis diæteticis.* Car il survient très-souvent des *cholera-morbus* très-pernicieux, avec des défaillances, & un flux de sang tout pur.

Tout le monde sait l'usage que l'on fait des fruits ou des pommes de Pin du Houblon, pour assaisonner la Bière, afin qu'elle ne s'aigrisse & ne se gâte pas. Ils empêchent par leur sel volatil, & leur huile aromatique, qu'elle ne prenne un goût de chaux : ils atténuent sa viscosité épaisse & farineuse, & la font couler par la voie des urines : ils lui communiquent une très-grande amertume, mais qui disparoît peu-à-peu à la longueur du tems. Et la Bière en devient plus forte & plus vineuse.

On regarde la Bière faite avec le Houblon comme plus salutaire, & de meilleur goût. Elle lève les obstructions des viscères, elle excite les urines & les regles; cependant elle porte plutôt à la tête, elle enyvre, elle jette dans l'assoupissement, & elle produit même le cochemar : ces effets sont d'autant plus infaillibles, qu'il y a plus de Houblon dans la Bière & qu'elle est plus amère. La nature du Houblon y fait aussi beaucoup : car *Behrens* observe, *in Selectis diæteticis*, que le Houblon est différent selon les lieux; que celui qui vient près d'Isenac dans la Thuringe, est d'une amertume mordicante, au lieu que celui de Brunswic est plus doux.

C'est une question agitée entre plusieurs; savoir, si la Bière faite avec le Houblon est bonne pour dissoudre & pour chasser le calcul des reins & de la vessie, ou si elle ne contribue pas plutôt à le former. Ceux qui la recommandent contre le calcul, se fondent sur ce que le Houblon est chaud & diurétique. Ceux qui en blâment l'usage dans le calcul, appuyent leur sentiment sur l'expérience. Or l'expérience apprend que la Bière faite avec le Houblon, qui s'appelle simplement *Bière* chez les Anglois, aug-

mente les paroxyſmes de ceux qui ont le calcul ; au lieu que la Bière nommée *Aile* ou *Hel*, où l'on n'a point mis de Houblon, les calme & les adoucit. De plus ils prétendent que depuis que l'uſage s'eſt introduit en Angleterre de mêler du Houblon dans la Bière, le calcul eſt devenu une maladie épidémique, & qu'elle a été beaucoup plus commune qu'auparavant.

J. Rai eſt du ſentiment de ceux qui approuvent & recommandent le Houblon dans la Bière : il aſſure qu'elle en devient plus ſaine, plus amie de l'eſtomac, & plus propre à la digeſtion. La raiſon pour laquelle les Médecins interdiſent à ceux qui ont le calcul la Bière faite avec le Houblon, & leur preſcrivent celle qui eſt ſans Houblon, ne l'arrête point : car ils le font non pour déraciner totalement le mal, & en détruire la cauſe, mais ſeulement pour en calmer les accès. Or la Bière ſimple ſans Houblon eſt propre pour cela ; parce qu'elle eſt plus douce, & qu'elle gliſſe plus aiſément. Ceux qui croient que le calcul eſt devenu un mal épidémique depuis que l'uſage du Houblon s'eſt introduit, ſe trompent, continue le même Auteur. Car, quoique le Houblon ſoit aujourd'hui plus en uſage

dans Londres qu'il ne l'a jamais été, il y a cependant moins de personnes attaquées présentement du calcul que dans le siècle précédent, comme on le voit clairement par les Observations exactes de *M. Graunt.*

Quant à ce qui regarde le calcul, nous croyons que ces liqueurs spiritueuses qui ont fermenté, contribuent beaucoup à le former dans le corps humain, en épaississant la lymphe ou la sérosité du sang, & en la coagulant jusqu'à lui donner la dureté de la pierre. C'est-ce que l'expérience confirme. En effet si on met de la sérosité du sang dans de l'Esprit-de-vin ou dans de l'Esprit ardent de Bière, elle se fige aussitôt, & devient comme du blanc d'œuf qui est cuit, & enfin elle se durcit entièrement. On peut encore remarquer que ceux qui boivent beaucoup de Vin, & le boivent toujours pur, sont souvent attaqués du calcul & de la goutte. Or il paroît que la cause & la matière de ces deux maladies est la même : aussi prennent-elles souvent la place l'une de l'autre. C'est pourquoi nous croyons que ceux qui ne boivent que de l'eau, sont moins sujets à cette maladie ; & que pour prévenir le calcul, il est très-bon de boire abondamment de l'eau le matin lorsqu'on est à jeun, pour

inonder & laver les reins & les urétères. De cette manière tous les conduits urinaires se dilateront, & le gravier sortira en même tems.

Les feuilles, les jeunes pousses & les fruits de Houblon sont apéritifs, & détersifs : ils fortifient, aident la digestion, levent les obstructions, sur-tout de la rate, excitent les urines, & lâchent le ventre. On les recommande dans les maladies hypochondriaques, le scorbut, contre les fièvres de longue durée, la galle, & les autres vices de la peau. On les fait bouillir dans du petit lait, ou dans des bouillons altérans, avec de la Fumeterre, ou même sans cette plante. Le suc a encore plus de vertu. On dit qu'il fait sortir par les selles la bile & la pituite.

℞. Chair de veau, ℔ß.
Racines de Patience sauvage, de grande Bardane, lavées & coupées par tranches, ana ℥j.
F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune réduite à ℔ij. Alors ajoutez jeunes pousses ou sommités de Houblon, Fumeterre, ana poign. ij.
F. bouillir pendant un quart-d'heure pour deux bouillons à prendre matin & soir, contre les dartres & les autres maladies de la peau.

On fait, ſelon la remarque de *S. Pauli*, un grand uſage du Houblon extérieurement, pour appaiſer & calmer la douleur des parties extérieures, dans les luxations, dans les tumeurs œdémateuſes, dans les contuſions, & dans les accès de la goutte, qu'il appaiſe par les fomentations qu'on y fait après l'avoir fait bouillir dans de la Bière.

Robert Boyle, *de utilitate Philoſophiæ experimentalis*, recommande le péricarpe ſuivant, pour chaſſer les fièvres quotidiennes.

℞. Sel marin, jeunes pouſſes de Houblon fraîches, ana poign. ij.
Raiſins de Corinthe, ℥iij.
Pilez bien le tout; mêlez & appliquez ſur le carpe, ou ſur le poignet.

On dit que la graine de Houblon réduite en poudre à la doſe de ʒß. fait mourir les vers.

On attribue aux racines de Houblon la vertu apéritive & ſudorifique. *C. Cluſius* rapporte, *l.* 1. *rarior. Plantar. Hiſt. cap. ult. p.* 126. que le commun du peuple & les bonnes femmes de Salamanque, qui avoient coutume de faire le métier d'empirique, ſe ſervoient des racines du Houblon pour guérir l'alopécié qui venoit de la maladie vénérienne

Voici la manière dont ils s'y prenoient.

Ils faisoient macérer pendant une nuit dans ℔viij. d'eau ℔j. de ces racines, après les avoir bien lavées & nettoyées. Le lendemain ils les faisoient bouillir à un feu lent dans la même eau, jusqu'à la diminution du tiers, ou même de la moitié, si l'alopécie étoit considérable. Ils gardoient cette décoction pour en faire usage. Ils en donnoient ℥viij. aux malades le matin à jeun; ensuite ils les faisoient bien couvrir pour les faire suer. Ils y ajoutoient quelquefois ℥ij. ou ℥iij. de Persil, & quelques racines de Chien-dent, & des Raisins secs dont ils ôtoient les pépins.

On emploie les jeunes pousses, ou les sommités de Houblon, dans le *Syrop de Houblon*, dans le *Syrop de Chicorée composé de la Pharm. Royale de Charas*, & dans le *Syrop Bysantin simple* de *Mesué*.

MAJORANA.

Marjolaine.

On emploie dans les Boutiques deux sortes de Marjolaine; la vulgaire, & la Marjolaine à petites feuilles.

La Marjolaine vulgaire, MAJORANA VULGARIS ſeu MAJOR, *Off.* MAJORANA VULGARIS, *C. B. P.* 224. *I. R. H.* 199. *Raii Hiſt.* 538. MAJORANA majori folio, ex ſemine nata, *J. B.* 3. *p.* 2. 241. MAJORANA, ſive MARUM, *Dod. Pempt.* 270. AMARACUS, *Matth. Fuchſ. Lugd.* SAMPSUCUS, ſive AMARACUS, Latinis MAJORANA, *Cord.* MAJORANA VULGARIS ÆSTIVA, *Park.*

Les racines de cette petite plante ligneuſe ſont menues. Ses tiges ſont hautes d'une palme, ou même de neuf pouces, grêles, ligneuſes, le plus ſouvent quarrées, un peu velues & un peu rougeatres, partagées en pluſieurs rameaux, autour deſquels naiſſent des feuilles oppoſées, de la figure de celles de l'Origan vulgaire, mais plus petites, couvertes d'un duvet blanc, d'une odeur pénétrante, d'une ſaveur un peu âcre, un peu amère, aromatique, & agréable. Il naît autour du ſommet de la tige dans les aiſſelles des feuilles, des épis ou petites têtes écailleuſes, plus arrondies que dans l'Origan, plus ſerrées & plus courtes, compoſées de quatre rangs de feuilles placées en manière d'écaille, qui ſont velues, & d'entre leſquelles ſortent de très-petites fleurs blanchâ-

tres, d'une ſeule pièce, en gueule; dont la lèvre ſupérieure eſt redreſſée, arrondie, échancrée, & l'inférieure diviſée en trois parties.

Il s'élève du calyce un piſtille attaché à la partie poſtérieure de la fleur en manière de clou, & comme accompagné de quatre embryons qui ſe changent enſuite en autant de petites graines arrondies, rouſſes, cachées dans une capſule qui ſervoit de calyce à la fleur. Cette plante vient dans les pays chauds de la France : on la cultive dans nos jardins.

La Marjolaine à petites feuilles, MAJORANA NOBILIS, MAJORANA GENTILIS, MAJORANA TENUIFOLIA, *Off.* MAJORANA TENUIFOLIA, *C.B.P.* 224. *I.H.R.* 200. *Raii Hiſt.* 538. MAJORANA TENUIOR ET LIGNOSIOR, *J. B.* 3. *p.* 2. 241.

Celle-ci ne diffère de la précédente que par ſes feuilles qui ſont plus petites, & qui ont plus d'odeur. On la cultive dans les jardins. On fait uſage des feuilles & des ſommités fleuries de l'une & l'autre Marjolaine.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Marjolaine fleurie, diſtillée au B. V. il eſt ſorti ℔iij. ℥xv. ʒiv. de liqueur d'abord trouble, laiteuſe à cauſe de quelque portion d'huile eſſentielle unie au phleg-

me, qui avoit la ſaveur & l'odeur agréable de la plante verte, obſcurément ſalée, & obſcurément acide, enſuite ſans odeur, manifeſtement acide & de plus en plus. La maſſe noire ayant été diſtillée à la cornue, a donné ℥j. ʒvj. de liqueur rouſſeatre, empyreumatique, manifeſtement & fort acide, auſtère, & un peu ſalée : ℥j. ʒv. gr. xxxvj. de liqueur rouſſe, alkaline-urineuſe, imprégnée d'une grande quantité de ſel volatil-urineux : ʒj. gr. lxij. de ſel volatil-urineux concret : ℥ij. ʒvij. gr. lxj. d'huile ſoit eſſentielle, fluide, ſoit épaiſſe, fétide, & de la conſiſtance de la graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée, peſoit ℥v. ʒvj. Après avoir été calcinée dans un creuſet pendant 16. heures, elle a laiſſé ℥ij. ʒij. gr. xxiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒij. gr. xxij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥v. gr. lvij. & dans la calcination de ℥iij. ʒiij. gr. xlviij.

La Marjolaine contient un ſel eſſentiel ammoniacal, uni à une grande quantité d'huile, tant ſubtile, aromatique, très-odorante, qu'épaiſſe, empyreumatique & groſſière.

Elle eſt remplie de parties ſubtiles,

falines, huileufes, aromatiques & actives. On la mêle dans les alimens, non-feulement pour les rendre plus agréables, mais encore pour corriger ce qu'ils ont de flatueux, ou pour en faciliter la digeftion, comme les Pois, les Féveroles, les Poiffons. Elle digère & atténue les humeurs épaiffes & vifqueufes ; elle fortifie les fibres relâchées des parties, & rétablit leurs ofcillations ; elle aide la diftribution des efprits engourdis ; elle rend plus vif le mouvement fermentatif du fang ; elle ouvre & remet dans leur état les conduits du cerveau & des nerfs affaiffés. De quelque manière qu'on la prenne, elle eft bonne pour les maladies froides du cerveau & de la tête. Elle eft encore utile pour les maladies de la poitrine, pour l'eftomac, pour chaffer les vents de la matrice, & les autres maladies froides de ce vifcère. Elle fait fortir les urines & les autres humeurs aqueufes ; elle excite les regles. On dit qu'elle procure du fecours à ceux qui font attaqués du foie & de la rate. On l'emploie avec les autres aromates dans les maladies de la tête & des nerfs, dans la paralyfie, l'apopléxie, le vertige, le tremblement, les fpafmes, & l'atonie des fibres nerveufes, mais fur-

tout dans les catarrhes. On la recommande particulièrement dans le coryza & dans les maladies de l'odorat. *Hartman* assure, *in Praxi chymiatricâ*, *p*. 3. qu'il y a dans la Majorlaine une vertu secrete qui rétablit l'odorat, quand il est perdu.

Rodéric de Fonseca raconte *Tom*. 2. *Consilior. Medic*. 8. que quelques-uns en font prendre tous les jours le matin à jeun la poudre, à la dose de ℈j. ou de ʒß. avec de la marmelade de fleurs d'Oranges, comme un remède très-éprouvé dans l'épilepsie. L'Eau distillée de Marjolaine est mise au nombre des Eaux céphaliques, & des Eaux pour les nerfs ; & elle entre dans les Eaux & les Esprits qu'on emploie extérieurement & intérieurement pour la tête & les nerfs.

La Marjolaine pilée ou réduite en poudre est un excellent sternutatoire. Les feuilles mêmes récentes, si on les met dans le nez après les avoir un peu froissées dans les doigts, font éternuer, & purgent ainsi la tête. L'Eau distillée produit le même effet, aussi-bien que la décoction, en la respirant par le nez. *Nicolas Chesneau*, Médecin de Marseille, recommande l'errhine suivant, comme un remède qu'il avoit souvent éprouvé dans les maladies de la tête.

℞. Racines d'Hellébore blanc, ʒß.
Feuilles de Marjolaine, pinc. ij.
F. bouillir dans ℥vj. d'eau, jufqu'à la diminution d'un tiers. Refpirez par le nez, après avoir rempli la bouche d'eau, & avoir mis de cette décoction un peu chaude dans le creux de la main. Il ne faut s'en fervir que quand la douleur eft violente; car elle ne fait qu'aigrir celle qui eft légère.

S. Pauli affure que l'Eau diftillée de Marjolaine eft très-bonne pour le catarrhe.

On remplit d'abord fa bouche d'eau fimple, ou de vin; on verfe enfuite de l'eau de Marjolaine dans le creux de la main: puis en preffant l'une des deux narines, on refpire cette eau avec l'autre. *Fabricius*, beau pere de *Pauli*, s'étoit fervi fort heureufement de cet errhine pour guérir le Prince *Walenftein*.

On prépare auffi avec cette plante deffèchée & les autres poudres céphaliques, des cucuphes contre les catarrhes & les maladies froides de la tête.

℞. Feuilles de Marjolaine, de Sauge, de Romarin, de Bétoine, fommités de Lavande & de Stéchas, racines d'Iris de Florence, & Calamus aromaticus, ana q. v.

F. une poudre pour une cucuphe. On mêlera cette poudre avec un peu de coton : on la renfermera dans du taffetas que l'on piquera ; & l'on peut coudre cette cucuphe dans un chapeau en forme de coëffe, sur-tout l'Hyver.

Quelques-uns révoquent en doute l'utilité de ces remèdes céphaliques dans les maladies de la tête. Mais il arrive souvent que les maladies & les douleurs de tête ne viennent que du péricrane qui est affecté ; & alors ces remèdes céphaliques appliqués extérieurement sont d'un grand secours. Ils ne sont pas d'une moindre utilité dans les maladies qui dépendent d'une cause interne. Car si l'on fait attention à la communication des vaisseaux sanguins, il n'y a point de doute que les parties les plus subtiles de ces céphaliques ne pénètrent enfin avec le sang dans l'intérieur du cerveau, & ne puissent lever les obstructions & rétablir le ton des fibres.

On tire par la distillation de la Marjolaine desséchée une huile essentielle d'une odeur très-vive. Si on rectifie cette huile par une nouvelle distillation, elle laisse encore après elle beaucoup de lie résineuse, selon la remarque de

F. Hoffman professeur de Hales. Cette huile est bonne dans la paralysie & dans les maladies des nerfs. On la fait prendre intérieurement jusqu'à une ou deux gouttes mêlées avec du Sucre, sous la forme d'*Eleosaccharum ;* ou bien on en frotte la nuque du col & l'épine du dos. *Ettmuller* dit que si on en frotte le haut de la tête, elle rétablit aussi l'odorat. Il est assez ordinaire aux enfans que leurs narines se bouchent, qu'ils respirent difficilement, & qu'ils ne puissent pas têter aisément. On prévient cet inconvénient, dit *Ettmuller*, en frottant extérieurement les narines d'huile de Marjolaine, pour fondre la mucosité qui les embarrasse. On n'emploie que l'huile seule, quand il n'est besoin que d'une douce opération ; & on la mêle avec l'huile d'Iris & l'infusion de Nicotiana, quand le mal demande une opération forte. On ne doit point la respirer ni en prendre intérieurement, à cause de son acrimonie.

Le baume de Marjolaine se fait en infusant plusieurs fois de la Marjolaine verte dans de la graisse de porc, & en y répandant quelques gouttes d'huile essentielle de Marjolaine. *S. Pauli* vante fort ce baume dans le catarrhe & le coryza : on en frotte les aîles du nez & la cloi-

son mitoyenne. On a coutume encore d'en frotter utilement la nuque du cou & les deux tempes, non-seulement dans la maladie dont on vient de parler, mais encore dans les autres maladies froides de la tête. On emploie l'huile essentielle de Marjolaine dans la préparation des *baumes apoplectiques.*

℞. Huile de Noix muscade, ℥ß.
Huile essentielle de Marjolaine, de Lavande, de Rue, de Thym, ana gout. iv.
Huile de Cannelle, gout. vj.
Huile de Succin, gout. x.
M. F. un baume.

On emploie la Marjolaine dans la *Poudre céphalique*, dans la *Poudre sternutatoire*, dans la *Décoction céphalique*, dans le *Syrop d'Armoise*, & dans l'*Eau pour l'apopléxie*, de *Charas.*

MALVA.

La Mauve.

Il y a trois espèces de Mauves usitées dans les Boutiques ; la Mauve, la petite Mauve, & la Rose d'Outremer ou Trémier.

La Mauve, MALVA VULGARIS, flore majore, *Off.* MALVA VULGARIS, flore majore, folio ſinuato, *J. B.* 2. 949. *I. R. H.* 95. MALVA SYLVESTRIS, folio ſinuato, *C. B. P.* 314. MALVA SYLVESTRIS, major, *Tab. Icon.* 768. MALVA ERRATICA Secundus vel Malva equina, *Brunsfelſ.* MALVA VULGARIS, *Park. Raii Hiſt.* 599. MALVA SYLVESTRIS, *Ger.* OMNIMORBIA, *Nonnul.*

Sa racine eſt ſimple, blanche, garnie de peu de fibres, plongée profondément dans la terre, d'une ſaveur douce & viſqueuſe. Il ſort de la même racine pluſieurs tiges hautes d'une coudée & demie & plus, cylindriques, velues, remplies de moëlle, branchues, environ de la groſſeur du petit doigt. Ses feuilles ſont placées par intervalles ſur les tiges, portées ſur de longues queues; elles ſont arrondies : celles du bas de la tige ſont un peu découpées, & celles du haut le ſont davantage, couvertes d'un duvet court, & que l'on a peine à appercevoir, d'un verd foncé, crénelées à leur bord. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles pluſieurs en nombre, portées ſur de longs pédicules, grêles, velues; elles ſont amples, d'une ſeule pièce, en cloche, évaſées, partagées preſque juſqu'au bas en

cinq ſegmens de la figure de cœur, purpurines, rayées de lignes de couleur foncée ; & quelquefois elles ſont de couleur blanche. Il ſort du fond de la fleur un tuyau pyramidal, chargé d'étamines purpurines, porté ſur un double calyce, dont l'intérieur eſt partagé en cinq quartiers, & marqué de cinq lignes ſaillantes : le calyce extérieur eſt partagé en trois. Il s'élève du fond du calyce un piſtille attaché à la partie inférieure & au tuyau de la fleur, lequel ſe change enſuite en un fruit plat, orbiculaire, ſemblable à un bouton ou à un petit fromage, enveloppé du calyce intérieur de la fleur : ce fruit eſt compoſé de pluſieurs graines de figure de rein, environnées chacune d'une capſule propre & membraneuſe, tellement attachée à un poinçon fongueux, & cannelé, que chaque cannelure reçoit une capſule en manière d'articulation. Cette plante vient d'elle-même le long des haies & des chemins, dans les lieux incultes & ſur les décombres. Ses feuilles, ſes fleurs & ſes graines ſont d'un très-grand uſage.

La petite Mauve MALVA VULGARIS, flore minore, *Off.* MALVA VULGARIS, flore minore folio rotundo, *J.B.* 2. 949. *I.R.H.* 95. MALVA SYLVESTRIS, folio rotundo, *C.B.P.*

314. Malva sylvestris, minor, *Tab. Icon.* 769. *Park. Raii Hist.* 599. Malva sylvestris, repens, pumila, *Lob. Icon.* 651.

Toutes les parties de cette plante sont plus petites que celles de la précédente. Sa racine n'est pas plongée moins profondément dans la terre ; & on a peine à l'en arracher. Ses tiges sont plus grêles, plus foibles, & penchées vers la terre ; plus velues, mais garnies d'un duvet plus court : cependant la tige du milieu s'élève, & est souvent droite. Ses feuilles sont plus petites, plus arrondies ; & celles qui sont au sommet, sont moins découpées : de plus elles sont plus noiratres, & cependant couvertes d'un duvet blanchatre. Mais la principale différence consiste dans les fleurs qui sont beaucoup plus petites & d'un pourpre blanchatre, rayées de lignes purpurines. Cette plante n'est pas moins fréquente que la précédente ; elle vient dans les mêmes endroits. On se sert en Médecine de l'une ou de l'autre indifféremment : leurs racines, leurs feuilles, leurs fleurs & leurs graines sont d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔v. de feuilles & de racines de Mauve, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥ix. ʒj. gr. lx. de liqueur limpide, presqu'insipide & sans odeur, obscurément acide : ℔ij.

℥xij. ʒvij. gr. xxxvj. de liqueur limpide, manifeſtement acide, obſcurément auſtère : ℥j. ʒiij. gr. xxxvj. de liqueur rouſſe, empyreumatique, imprégnée d'une grande quantité de ſel volatil-urineux : gr. xlviij. de ſel volatil-urineux concret : ℥ij. gr. xlij. d'huile.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iv. & elle étoit compacte. Après avoir été calcinée, elle a laiſſé ℥j. ʒvij. gr. xxvj. de cendres, de gris de ſouris, & compactes, deſquelles on a tiré par la lixiviation ʒvj gr. lxij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥ij. ʒj. gr. lxvj. & dans la calcination de ℥ij. gr. xlvj.

Le ſuc de Mauve ne change point la couleur du Papier bleu. Il eſt un peu viſqueux, & il n'a qu'un goût d'herbe fade: il eſt composé d'un ſel eſſentiel ammoniacal, ſi bien uni à une grande quantité d'huile & de phlegme, qu'ils forment enſemble un ſuc mucilagineux qui eſt détruit par le feu dans l'Analyſe. Cependant c'eſt de cette ſubſtance mucilagineuſe que dépend la principale vertu de la Mauve.

Cette plante étoit autrefois d'un grand uſage parmi les alimens ; elle tenoit preſque

presque le premier rang dans les tables. On n'en fait point de cas aujourd'hui ; elle est bannie des cuisines, & reléguée dans les Boutiques des Apothicaires. *Pythagore* dit que les feuilles de Mauve sont très-saines, selon que le rapporte *Elien*, *variæ Historiæ lib.* 4. *c.* 17. Les Anciens en usoient presque tous les jours pour se rendre le ventre libre. C'est pourquoi les Grecs l'ont appellée Μαλάχη ἀπὸ τοῦ μαλάσσειν, à cause de sa vertu émolliente. *Martial*, *c.* 10. en parle ainsi :

Exoneraturas ventrem mihi villica Malvas,
Attulit, & varias quas habet hortus opes.

Ma fermière m'a apporté de la Mauve, pour me rendre le ventre libre, & d'autres richesses de mon jardin.

Galien assure que la Mauve nourrit fort peu ; & il dit que si l'on compare ensemble le suc de Poirée, celui de Laitue, & celui de Mauve on trouvera que le suc de Poirée est composé de parties plus déliées, & qu'il a la vertu plus détersive ; que celui de Mauve est épais & visqueux, & que celui de Laitue tient le milieu entre les deux. Aujourd'hui encore parmi nous il y a des personnes qui au Printems mangent au commencement

de leur repas les têtes & les jeunes pousses de la Mauve, avec de l'Huile & du Vinaigre comme les Asperges, afin d'avoir le ventre libre ; mais ils doivent prendre garde d'être pris comme *Cicéron* l'a été. Car il dit dans une lettre à *Gallus*, *Lib*. VII. *Epist*. qu'il avoit été trompé par la Mauve ; & que pour en avoir mangé, il s'étoit attiré un flux de ventre.

L'une & l'autre Mauve humecte, amollit, calme les douleurs, adoucit l'acrimonie de l'urine, & lâche doucement le ventre. Elle tient le premier rang entre les quatre plantes émollientes communes, qui sont la Mauve, la Guimauve, la Violette noire, & l'Acanthe ou la Branc-Ursine. Quelquefois on y en ajoute encore quatre autres moins renommées ; savoir, la Mercuriale, la Pariétaire, la Poirée, & l'Arroche. On fait également usage de toutes ces plantes dans les décoctions pour les lavemens & les cataplasmes émolliens. *Galien* a observé que la Mauve est moins rafraîchissante que la Laitue. Cela se reconnoît, dit-il, en appliquant l'un après l'autre, deux cataplasmes l'un de Mauve, & l'autre de Laitue, sur quelque partie enflammée, comme dans l'érysipèle. Voici comme on a coutume de les faire. On pile très-exac-

tement les tendres feuilles, jusqu'à ce qu'elles n'ayent plus rien de rude : par ce moyen on reconnoît manifestement que la Laitue est rafraîchissante, & qu'il y a dans la Mauve une chaleur douce & modérée. En effet on voit par l'Analyse, que la Laitue contient un sel essentiel nitreux, & que la Mauve contient un sel ammoniacal.

Matthiol assure que l'on donne utilement le suc de Mauve à la dose de ℥vj. ou ℥viij. dans les inflammations des viscères, aux mélancholiques, aux maniaques, & aux femmes dans les accouchemens difficiles. La décoction des feuilles, ou l'eau distillée prise assiduement, est très-bonne dans les ardeurs internes des fièvres, dans la péripneumonie, & la pleurésie:elles calment la dysenteries.Elles sont utiles dans les inflammations & les abscès des reins, de la vessie, & de la matrice, dans la dysurie & dans la strangurie. *Grulingius* dit, *in Praxi*, que la décoction ou l'eau de feuilles de Mauve, à la dose de ℥iij. avec ℥jß. de Syrop violat, appaise & éteint sur le champ, & dès la première dose l'ardeur & l'acrimonie d'urine. *Forestus* assure qu'il s'est guéri lui-même de la dysurie avec ce remède. *M. Chomel, dans son Histoire des Plantes*

usuelles, propose comme un remède éprouvé dans la dysurie invétérée l'infusion de fleurs de Mauve à la manière de Thé, prise tous les matins jusqu'à ℔j. *Amatus Lusitanus*, *cap. 6. Curation.* 58. & *Hochsteter, in Decad. 6. c. 2. scholio.* vantent beaucoup la Conserve faite de fleurs de Mauve pour la strangurie, la dysurie, & les autres maladies des conduits urinaires, aussi bien que dans les maladies de poitrine. La décoction des feuilles & des racines avec du Fenouil & de l'Aneth donne beaucoup de lait aux nourrices. On prescrit utilement les feuilles, les fleurs & les racines dans les bouillons & les apozèmes calmans & émolliens. On recommande contre les douleurs du calcul le Syrop fait avec le suc de feuilles de Mauve, & la Conserve faite avec les fleurs.

Si on prend pendant quelques jours de la décoction des racines ou des graines de Mauve, faite avec de l'eau ou du lait, elle fait cesser la toux avec chaleur; elle guérit les ulcères des poumons, & on la recommande contre la phthisie. L'usage de la Mauve est si fréquent dans les lavemens, que dans tous ceux que l'on prescrit pour amollir le ventre & pour calmer les douleurs des intestins, des reins,

de la vessie, & de la matrice, il n'y en a point où la Mauve ne tienne le premier rang.

On fait aussi avec les feuilles de cette plante des fomentations & des cataplasmes pour les appliquer à l'extérieur, pour appaiser les douleurs, arrêter les inflammations, tempérer les humeurs âcres, lubrifier ce qui est rude, dissiper, amollir & résoudre les tumeurs dures, pour faire mûrir & faire suppurer les abscès. On les fait bouillir dans de l'eau ou dans du lait. On mêle souvent de la graisse très-pure, ou des huiles, avec la pulpe des feuilles exprimées.

℞. Racines de Guimauve coupées par tranches, ℥ij.
Feuilles de Mauve, de Guimauve, de Violette, de Branc-Ursine, ana poign. ij.
Graines de Lin & de Fénugrec, ana ℥j.
Fleurs de Camomille & de Mélilot, ana poign. j.

F. bouillir dans s. q. d'eau commune: versez la liqueur. Pilez le marc, & passez la pulpe au travers d'un tamis. On peut ajouter sur chaque livre de cette pulpe ℥ij. de Saindoux ou d'Onguent d'Althæa, ou ℥j.

d'huile de Lis ou de Camomille; & on fera bouillir enſuite juſqu'à conſiſtance de graiſſe.

On recommande d'une manière particulière la décoction de Mauve, pour laver la tête dans la teigne & les ulcères de la tête & dans la croute ſèche. *Ettmuller* veut qn'on faſſe cette décoction dans de l'eau un peu aiguiſée avec une leſſive âcre, ou avec de l'urine d'une perſonne en ſanté. Mais ſi la teigne eſt humide, & qu'il en découle une ſanie viſqueuſe, alors on fait cuire la Mauve avec des Pois dans de l'eau ſimple, ou dans de la Bière.

D'autres préparent un Onguent ou un liniment avec la Mauve, & la racine pilée avec du beurre frais du mois de May: ils y ajoutent un peu de Camphre, & font par ce moyen un excellent liniment, ſelon que l'aſſure le même *Ettmuller*, pour déterger les endroits attaqués de la teigne d'où découle une ſanie.

On emploie les feuilles de Mauve dans le *Syrop de Guimauve* de *Charas*; les graines, dans le *Syrop d'Hyſſope* de *Méſué*, dans le *Syrop de Jujubes* du même Auteur, dans les *Trochiſques* de *Gordon*, dans le *Loock de Santé* de *Charas*.

La Rose d'Outremer, ou *le Trémier*; MALVA ROSEA, *Off.* MALVA ROSEA, folio subrotundo; *C. B. P.* 315. MALVA ROSEA, sive hortensis, *J. B.* 2. 951. *Raii Hist.* 600. MALVA ARBOREA; sive hortensis, *Tab. Icon.* 765. MALVA HORTENSIS, flore simplici, *Eryst.* HASTULA REGIA, *Gesn. Horti*, cui & MALVA ROMANA.

Sa racine est longue, blanche, contenant un mucilage de même saveur que la Mauve sauvage. Sa tige s'élève à la hauteur d'un arbrisseau, elle est épaisse, solide, velue, garnie de quelque branches. Ses feuilles qui naissent alternativement, portées sur des queues médiocrement longues & velues, sont larges : celles du bas & celles qui sortent les premières, sont arrondies ; & les autres sont anguleuses, ayant cinq ou six découpures, crénelées à leur bord, d'un verd foncé en dessus, blanchâtres en dessous, velues des deux côtés : cependant leur duvet est si court en dessus, qu'on a bien de la peine à l'appercevoir. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, tantôt seules à seules, tantôt deux à deux, ou trois à trois, portées sur des pédicules courts, & qui deviennent successivement plus nombreuses, de la grosseur d'une Rose ordinaire,

d'une seule pièce, en cloche, évasées, & presque divisées en cinq parties jusqu'au fond, de couleur rouge ou de pourpre; ou de sang foncé, ou de chair, ou blanche, quelquefois jaune : & ces fleurs sont tantôt simples, & leur centre est occupé par un cône garni de sommets jaunâtres & purpurins; tantôt elles sont doubles. Elles sont portées sur un double calyce couvert d'un duvet blanchâtre : elles laissent après elles un fruit applati comme une pastille; semblable à celui de la Mauve, mais plus grand. On cultive cette plante dans les jardins : ses fleurs sont d'usage.

La plante même, dit *Ettmuller*, est moins tempérée que les fleurs, sur-tout celles qui sont rouges, en qui il se trouve une douce astriction, & qui ont été mises pour cela par *Paracelse* au nombre des vulnéraires. *S. Pauli* recommande comme un remède d'une très-grande vertu, un gargarisme fait avec ces fleurs dans du lait, pour les maladies des amygdales. *Ettmuller* vante ce gargarisme anodyn dans l'inflammation des amygdales, dans l'angine & l'inflammation de la gorge : & même ces deux Auteurs assurent que la poudre de ces mêmes fleurs desséchée, mêlée dans du Miel écumé & avec un peu d'Alun, est un remède très-efficace pour

la corrosion de la bouche & des gencives, & leur relâchement qui vient du scorbut.

MALUS.

Pommier.

PAr le mot de *Malum* on entend tous les fruits qui sont couverts d'une peau molle, parmi lesquels les Pommes tiennent le premier rang. Le mot de *Pomum* est encore plus général, & sa signification est plus étendue que celle de *Malum* : car quelques-uns comprennent sous ce nom les Noix elles-mêmes ; d'autres les en distinguent, en ce que *Pomum* signifie tout fruit dont l'extérieur est bon à manger, & dont le dedans est dur ; & le mot de *Nux* ou *Noix* convient à tout fruit, dont l'écorce extérieure est dure, & la substance intérieure bonne à manger.

Le Pommier est un arbre très-connu. On en distingue de deux espèces, l'une *cultivée*, & l'autre *sauvage*. Le Pommier cultivé est encore de deux sortes ; savoir, le grand, & le petit : le grand s'élève à la hauteur d'un arbre médiocre, & le petit surpasse à peine les arbrisseaux. Le

fruit de tous les Pommiers s'appelle *Pomme.*

Le Pommier cultivé, MALUS SATIVA, eſt un arbre le plus ſouvent plus étendu en largeur qu'il n'eſt haut. Son écorce eſt raboteuſe, ſouvent couverte de mouſſe, de couleur cendrée en dehors, jaune en dedans, & plutôt liſſe que rude : ſon bois eſt blanc ou blanchâtre, fragile, médiocrement dur, très-propre pour pluſieurs inſtrumens, & facile à tourner. Ses racines ne ſont par en grand nombre ni fort profondes, mais étendues ſous la ſuperficie de la terre. Ses feuilles ſont oblongues, arrondies, obtuſes ou pointues, plus velues en deſſous qu'en deſſus, ſurtout quand elles ſont jeunes, crénelées à leurs bords, placées alternativement. Ses fleurs ſont nombreuſes, portées ſur des pédicules courts & velus : elles ont une bonne odeur, & ſont en roſe, compoſées de cinq pétales blancs ou purpurins, placés en rond, garnis à leur milieu de ſommets jaunâtres, & renfermés dans un calyce verd partagé en cinq quartiers, lequel ſe change enſuite en un fruit charnu preſque ſphérique, creuſé le plus ſouvent en manière de nombril des deux côtés ; partagé en cinq loges, & rempli de graines calleuſes & oblongues.

Les fruits des Pommiers, ou les Pommes, sont de différente figure & de différente grosseur. Les unes sont rondes, d'autres en forme de Poire, & quelques-unes sont anguleuses. Il y en a aussi de la grosseur des deux poings, d'autres médiocres, & d'autres très-petites. Les unes & les autres sont couvertes d'une peau pâle ou jaunâtre, quelquefois rouge en tout ou en partie, rarement de couleur grise ou tirant sur le verd de mer : sous cette peau se trouve une chair ou une pulpe douce, odorante quand les Pommes sont mûres, & dures dans celle qui sont vertes ou sauvages ; d'une saveur douce, ou un peu acide & vineuse, ou acide & douce, mais austère & acerbe dans les Pommes sauvages. Chaque Pomme est portée sur une queue qui est différente en longueur & en grosseur ; laquelle s'attache à sa partie inférieure, qui est le plus souvent creuse, rarement saillante : à la partie opposée ou à la partie supérieure est ce que quelques-uns appellent πυθμὴν, d'autres ὄμφαλος, nombril, ou cavité sur laquelle étoit portée la fleur : au cœur du fruit, ce que *Scribonius* appelle *Volva*, sont cachées des graines oblongues, obtuses, pointues du côté qu'elles regardent la queue, noires quand elles

ſont mûres, ſéparées par des cloiſons membraneuſes, cartilagineuſes, ou comme par des parois mitoyennes, de ſorte que chacune a ſa cellule : quelquefois auſſi on en trouve deux dans la même cellule. La moëlle de cette graine eſt blanche, & d'une ſaveur douceatre.

J. Rai ne reconnoît qu'une eſpèce de Pommier. Il croit que cette infinité de différentes eſpèces que l'on rapporte, n'eſt qu'une variété qui dépend de quelques accidens, de la grandeur, de la figure, du tems de la maturité ; & qui tire ſon origine de la culture, puiſque les graines produiſent tous les jours de nouvelles variétés de Pommiers : & on croit auſſi qu'il y a des variétés qui viennent de la greffe, & que par ce moyen le ſuc acerbe ou acide devient doux.

Le Pommier ſe plaît par-tout, excepté dans les pays chauds ; mais il ſe plaît ſurtout dans les lieux tempérés ou même humides, & qui ne ſont pas trop froids. Il eſt rare dans le milieu de l'Italie & de la Provence, à cauſe de la chaleur du climat : il eſt cultivé avec ſoin & fort célèbre dans la Normandie, à cauſe de la boiſſon qu'on en fait en ce pays.

On ſert les Pommes ſur nos tables au deſſert, preſque pendant toute l'année.

Nous avons déja dit qu'elles sont fort différentes : il seroit difficile & inutile de les rapporter toutes ici. Cependant nous allons indiquer celles qui sont le plus en usage parmi nous.

Les Pommes de Paradis, MALA PARADISIANA, *Ruel. de Nat. Stirp.* 251. POMA seu MALA PRÆCOCIA, *Tab. Icon.* 998. Elles sont très-petites ; d'une douceur mielleuse, & viennent si promptement qu'on les regarde comme des Pommes de Printems, elles passent très-vîte ; les unes sont blanches, & les autres rouges.

Les Pommes de Rambour, POMA RAMBURA, *Ruel. de Nat. Stirp.* 251. Elles sont grosses, arrondies, fragiles, fort douces au goût, & si tendres qu'elles fondent dans la bouche : mais on ne peut les garder long-tems. Elles se cuisent aisément devant le feu, & on les destine pour les malades.

Les Pommes de Courpendu, ou *de Capendu*, ou *Pommes de Bardin* ; POMA CAPENDUA, *Ruel. de Nat. Stirp.* 251. POMA CAPENDUTA, CURTIPENDIA, sive CURTIPENDA, *Carol. Steph. Præd. Rustic.* 147. MALA CESTIANA quibusdam. *Lugd.* 286. MALA CURTIPENDULA dicta, *J. B.* 1. 21. Ces Pommes sont ainsi appellées, parcequ'elles sont attachées à une queue

courte ; ou bien leur nom de *Carpendula* vient du Grec Κάρπος, fruit, selon *Louis Duret*, parce qu'elles tiennent le premier rang parmi les fruits : elles sont d'une grosseur médiocre, de couleur tantôt cendrée, tantôt rouge, tantôt rousse : elles sont dures, d'une bonne odeur, agréables au goût, & elles durent long-tems.

Les Pommes de Rénettes, RENETEA, MALA PRASOMILA, *C. B. P.* 433. POMA RENETIA, *Carol. Steph. Præd. Rustic.* 147. Elles sont très-communes, d'une saveur douce & acide : on en distingue plusieurs espèces, il y en a des vertes, de blanches, de rousses & de grises ; celles-ci sont les plus recommandées.

Les Pommes d'Apis, ROSEA MALA, & POMA APPIANA, *P. Gontier*, *de Sanit. Tuend.* 196. MALA APIOLA, & MILEROSA, *Matth.* On en distingue deux espèces, les grandes, & les petites ; elles sont d'une très-belle couleur blanche & de Rose, sans odeur, fort recherchées des Dames de qualité & des autres personnes délicates, à cause de la beauté de leur couleur, & de leur eau délicieuse qui remplit la bouche, & appaise la soif.

Les Pommes de Calvilles, PASSIPOMA, seu CALVILÆA, *P. Gontier*, *de Sanit. Tuend.* 196. PASSIPOMA, *Ruel. de Nat.*

Stirp. 251. Elles sont d'une grosseur médiocre, approchant de la figure de la Poire : leur chair est douce, suave, fort tendre, très-agréable au goût ; & quand elles sont mûres, leurs graines font du bruit intérieurement, quand on agite les Pommes. On en distingue trois espèces ; les *Calvilles blanches qui sont sans odeur*, *les Calvilles claires*, & *les Calvilles rouges*, ou *Calvilles d'Automne*. Les Calvilles rouges sont rouges en dehors & en dedans, d'une odeur suave & comme de Violette : elles s'appellent Erythromelon magnum, Parisiacum, *J. B.* 1, 14. Les Calvilles me paroissent surpasser toutes les autres Pommes par leur saveur exquise, sur-tout quand elles ne sont pas trop mûres : car alors elles sont farineuses ; mais elles passent bien vîte.

Les Pommes de Chataignier, ou *de Martrange*, Poma Castinia, *Ruel. de Nat. Stirp.* 252. Sont oblongues, dures, d'une grosseur médiocre, d'une saveur un peu austère, & qui approche de la Chataigne.

Les Pommes de Francatu, Poma Francetura, *Ruel, de Nat. Stirp.* 252. Elles sont grosses & arrondies, de couleur en partie rouge, en partie jaune, & d'une saveur acerbe, agréable, qui se change

en une ſaveur douce. On peut les garder long tems, & elles paſſent l'année.

Les Fenouillettes, ou *Pommes d'Anis*, POMA FŒNICULATA, ſont oblongues, d'une groſſeur médiocre, de couleur de gris de fer, d'une ſaveur agréable, douce, ſucrée, & qui approche de l'Anis ou du Fenouil, d'où leur eſt venu leur nom.

Ces Pommes & une infinité d'autres eſpèces n'ont pas la même qualité; & c'eſt ſe tromper que de n'en pas faire la diſtinction par rapport à leur ſaveur à laquelle le Médecin fait principalement attention, les unes ſont douces & d'une odeur agréable, comme nos *Calvilles*. D'autres ſont dures & acides, comme les *Rénettes*, qui deviennent parfaitement douces avec le tems, & qui paſſent pour très-ſalutaires étant fort tempérées: elles conviennent très-bien aux eſtomacs froids & foibles; elles les rétabliſſent & leur fourniſſent une excellente nourriture médicamenteuſe. D'autres ſont purement acides, comme celles que nous appellons *Pommes Couſinates*; elles rafraîchiſſent & conviennent à l'eſtomac qui eſt rempli d'humeurs épaiſſes & groſſières, parce que ces ſortes d'acides les diviſent & les détergent: cependant elles cauſent des vents

& des obstructions dans le ventre, & elles nuisent aux nerfs, si on en mange des crues trop souvent. Il y en a d'autres qui sont aqueuses & d'une saveur fade, dont on ne fait point d'usage, parcequ'elles se corrompent facilement dans l'estomac. Quelques-unes sont austères, comme celles *de Martrange* : leur substance est grossière, elles passent lentement dans les intestins, elles les resserrent & les fortifient; elles causent des coliques, quand on en prend sans modération.

On doit rejetter toute sorte de Pommes cueillies avant qu'elles soient mûres. Car elles sont difficiles à digérer, elles passent lentement, elles sont d'un mauvais suc, & elles nuisent extrêmement : c'est pourquoi les enfans & les femmes sont attaquées de différentes maladies fort considérables, pour s'être rempli l'estomac de Pommes qui nétoient pas mûres. Tous les fruits cruds & cueillis récemment sont venteux, se digèrent difficilement dans les estomacs foibles, & causent des coliques; & quelques-uns les disent ennemis des parties nerveuses. Nos Pommes de Rénettes, que l'on garde pour l'Hyver & jusqu'au Printems suivant, sont excellentes : elles ne sont pas si crues, ni si humides, ni si venteuses; car elles ac-

quièrent par le tems la maturité qu'elles n'avoient pas reçues du ſoleil.

Dans le tems de la recolte des Pommes il faut ſéparer avec ſoin celles qui ſont tombées, de peur qu'elles ne corrompent les autres. On les cueille dans un tems ſerein, & on les place ſur des planches, ou ſur de la paille de Froment dans un lieu frais, & dont les fenêtres ſont tournées du côté du ſeptentrion, ou on les enſevelit dans des monceaux d'Orge. Quelques-uns les renferment dans des tonneaux : ils font un lit de paille, un lit de Pommes, & ainſi de ſuite ; & quand le tonneau eſt plein, ils le ferment exactement pour qu'il ne reçoive point d'air ; & de cette manière on conſerve les Pommes jusqu'au Printems. On nous en apporte tous les ans une grande quantité d'Auvergne, conſervées de cette façon.

Il faut prendre garde que les Pommes ne ſe gelent dans le grand froid. C'eſt-pourquoi quand la gelée commence, on jette des couvertures deſſus ou de la toile mouillée, ou une grande quantité de paille, ſur-tout d'Avoine ; ou on les place dans une cave fort profonde, où elles ſe conſervent très-bien contre la gelée la plus forte. S'il arrive par négligence qu'elles ſoient gelées, il ne faut pas les appro-

cher du feu pour les dégeler, mais les jetter dans l'eau très-froide ; car de cette façon la glace qui étoit à l'intérieur, couvre peu de tems après la ſuperficie extérieure, ce qui eſt certainement bien ſurprenant. La même choſe arrive non-ſeulement aux œufs qui ſont gelés, mais encore à toutes les parties du corps humain : c'eſt pourquoi quand les talons des pieds ſont gelés, il eſt bon de faire la même choſe.

On corrige les mauvaiſes qualités de toutes les Pommes, & ſur-tout leur qualité venteuſe, en les faiſant cuire. On les cuit de différente manière, on les cuit devant le feu, on les fait bouillir, on les frit, & on les aſſaiſonne de différente manière avec le Sucre, le beurre & quelques aromates. On en fait des gâteaux & différente patiſſerie, de la marmelade & de la gelée. On les coupe par le milieu, on en ôte les pepins & les membranes, & on les fait ſècher au four.

Quoique les Pommes ſoient très agréables à toutes ſortes de Nations, & qu'on en ſerve ſur toutes les tables à cauſe de leur bonne odeur & de leur douce ſaveur, & qu'on en trouve dans toutes les Boutiques des Apothicaires où on ſe ſert de leur ſuc pour la *confection d'Alkermes*, le

Syrop du Roi Sapor, & leur pulpe pour l'*Onguent* ou *Pommade* des Boutiques ; cependant les Arabes en pensent d'une manière très desavantageuse. *Averrhoès*, 5°. *Collig. cap.* 40. s'exprime ainsi : » Les » Pommes engendrent des vents considé- » rables dans la seconde & troisième di- » gestion, elles sont capables de produire » la phthisie & la fièvre hectique ; parce- que les vents qu'elles produisent, sont » capables de corroder les artères du pou- » mon. « *Sim. Sethi* dit qu'elles sont contraires aux nerfs par une qualité particulière. *Rhases*, *ad Almanzorem*, dit que les Pommes remplissent l'estomac d'humeurs visqueuses ; & il assure, *in Aphorismis*, que les Pommes âcres font perdre la mémoire. *Hippocrate* enseigne aussi, *Lib.* V. *Epidem. Sect.* 7. que les Lentilles, les Pommes douces & les légumes nuisent aux yeux : & il dit, *Lib.* III. *de Diæta* 9. 4. » Les Pommes sont trop » fortes pour que la nature humaine puis- » se les supporter. Il vaut donc bien mieux » s'en abstenir : cependant si quelqu'un » en mange avec d'autres alimens, il ne » fait point de faute dans la diète. «

C. Hoffman prouve la mauvaise qualité des Pommes par l'exemple d'un certain Jurisconsulte appellé *Scipion Gentil* ;

il étoit attaqué de vertige, & traité ſans ſuccès par deux célèbres Médecins. » On » écrivit, dit-il, à *Matthieu* qui vivoit » alors en Angleterre, & il répondit: Vous » mangez trop de Pommes crues après » votre dîner & votre ſouper : elles ſe » corrompent au-delà de ce qu'on peut » dire. Renoncez-y, & vous vaincrez la » maladie; ce qui arriva en effet comme » il l'avoit prédit. « *S. Pauli*, *in Quadr. Botan.* n'eſt pas plus favorable aux Pommes; il raconte à l'âge de ſoixante & trois ans, que depuis l'âge de quarante ans, il étoit attaqué de palpitations de cœur qui duroit des mois entiers, & ſur-tout vers l'Automne, qui s'augmentoit de beaucoup par l'uſage des Pommes crues. Voici ſes paroles : » Qu'on vante, tant qu'on » voudra l'uſage des Pommes contre les » ſymptomes les plus conſidérables du » cœur, je ne m'y oppoſe pas; pour moi » qui juſqu'ici n'ai point eu d'averſion » pour les Pommes douces, quoique » crues, après le dîner & le ſouper, je me » ſuis apperçu évidemment qu'elles m'a- » voient cauſé non le vertige comme à » *Scipion Gentil*, mais la palpitation du » cœur qui auroit été bien plus incom- » mode, ſi je ne m'étois fait ſaigner au » commencement de l'Automne. Je m'ab-

» ſtiens de ces Pommes crues, quoique
» douces; & j'en mange rarement, ſur-
» tout depuis que j'ai été attaqué une ou
» deux fois du cochemar pendant la nuit,
» pour m'être raſſaſié la veille de Pom-
» mes crues que je trouvois fort agréa-
» bles. «

Galien, *de Cibis* 8°. dit que les Pommes & les Poires ſont plutôt un médicament qu'un aliment. Il prouve que le ſuc des Pommes eſt nuiſible parce qu'il s'aigrit & fermente comme du moût; auſſitôt qu'il eſt exprimé : ce que l'on doit entendre des Pommes crues. Le même Auteur dit, *Lib. de Victu attenuante*, 2°. que les Pommes cuites ſont moins nuiſibles.

L'Ecole de Salerne en parlant des alimens qu'il faut éviter, s'exprime ainſi chap. VII.

Perſica, poma, pyra & lac, caſeus, & caro ſalſa,
Et caro cervina & leporina, bovina, caprina :
Atrâ hæc bile nocent, ſúntque infirmis inimica.

Les Pêches, les Pommes, les Poires, le lait, le fromage, la viande ſalée, celles de cerf, de lièvre, de bœuf, de chèvre, toutes ces choſes ſont nuiſibles par la bile

noire qu'elles produisent, & sont ennemies des personnes foibles.

Elles passent aussi dit *Arnaud de Villeneuve*, *Commentariis in Scholam Salernitanam*, pour engendrer le calcul dans ceux qui s'en rassasient.

J. Bauhin dit qu'il a appris par sa propre expérience que la substance fongueuse des Pommes est nuisible aux estomacs froids, & contraire aux intestins. Car outre qu'elles restoient long-tems dans son estomac, elles excitoient encore des vents & des coliques ; de sorte qu'il a été obligé de n'en manger ni de crues, ni de cuites. Mais il supportoit plus aisément les Poires, soit crues, soit cuites ; & il les digéroit mieux. *Ridlin* a observé, *in Act. Lips. ann.* 1709. *p.* 317. qu'elles produisent quelquefois l'hydropisie anasarque, si on en prend une trop grande quantité.

Mais, quoiqu'en puissent dire les ennemi sdes Pommes, elles donnent une nourriture ordinaire & très-salutaire aux personnes saines ; & qui bien loin de nuire à quelques malades, est même utile, surtout aux mélancholiques qui en mangent au dîner & au souper, & qui ne boivent que de l'eau : car de cette manière elles se digèrent alors facilement ; mais si on fait usage du Vin, elles se digèrent plus

difficilement. Il faut cependant avouer qu'elles ne conviennent pas à tous les tempéramens, qu'il n'en faut pas manger une trop grande quantité , qu'elles doivent être bien mûres , & qu'il faut ſouvent préférer celles qui ſont cuites à celles qui ſont crues. Il ne faut pas non-plus les manger ſeules, mais avec d'autres alimens, & ſur-tout avec du pain ; & on doit en proportionner les différentes eſpèces aux tempéramens & aux maladies différentes.

Galien lui-même nous apprend que chaque ſorte de Pomme contient des qualités eſtimables , & qui doivent les faire recevoir ſur les tables. Il faut faire uſage des Pommes auſtères , lorſque l'eſtomac eſt foible , ou à cauſe d'une intempérie chaude , ou parcequ'il eſt fort humide ; & employer les Pommes acides , quand le ſuc épais qui s'eſt amaſſé dans l'eſtomac , n'eſt pas fort froid. Elles humectent le ventre , & procurent des ſelles en inciſant les humeurs épaiſſes qui ſont dans l'eſtomac ; mais ſi elles trouvent l'eſtomac pur & exempt d'humeurs corrompues , elles reſſerrent encore plus le bas ventre. Les Pommes douces & qui tirent ſur le chaud , conviennent à l'eſtomac froid ; elles lâchent le ventre , elles ne cauſent point de vents ,

&

& paſſent pour être fort ſalutaires. Je préfère à toutes les autres Pommes, les Calvilles qui ſont tout-à-fait douces, & les Rénettes qui ſont douces & aigrelettes, & qui deviennent parfaitement douces, quand elles ſont gardées pendant quelque tems. Les unes & les autres ont une bonne ſaveur, & une douce odeur. C'eſt pourquoi on les met avec raiſon au nombre des cordiaux, eu égard à leurs parties ſubtiles.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Rénettes ſans les graines, les membranes cartilagineuſes & la peau, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ℥ix. ʒij. gr. lx. de liqueur limpide, preſque ſans odeur & inſipide, obſcurément acide : ℔ij. ℥ix. ʒvj. gr. xxxvj. de liqueur manifeſtement acide & de plus en plus, enſuite de plus en plus auſtère : ℥iij. ʒvij gr. xlij. de liqueur rouſſe, empyreumatique, fort acide, & auſtère : ʒij. gr. xxx. d'huile épaiſſe comme de l'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥v. laquelle étant calcinée pendant 6 heures, a laiſſé ʒij. gr. xxiv. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒj. gr. xxxvj. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iij. ʒiv. gr. xlviij. & dans

la calcination de ℥iv. ʒv. gr. xlviij.

Les Pommes de Calvilles ont donné des liqueurs moins auftères, un peu moins acides, & une huile moins groffière. Les unes & les autres Pommes pilées & exprimées ont donné une faveur douce, un peu muqueufe, prefque femblable au moût, qui devient vineufe par la fermentation, & qui s'aigrit enfin. Le fuc fermenté & vineux donne beaucoup d'Efprit ardent par la diftillation. Les Pommes & leur fuc répandent une odeur pénétrante, & quelquefois fi violente qu'elle incommode. Elles contiennent un fel effentiel tartareux, mais plus fubtil que le fuc de Raifins; lequel fe volatilife & fe diffipe dans l'air par la fermentation même la plus légère. C'eft par ces parties fubtiles, falines, acides, entremêlées & unies avec des parties fulfureufes & muqueufes, que les Pommes & leur fuc font fort utiles contre la mélancholie hypochondriaque, & les autres maladies mélancholiques, en divifant le fang & les humeurs épaiffes, en atténuant, en excitant une douce fermentation dans le fang, & en levant les obftructions. Elles guériffent fouvent la palpitation du cœur & les mouvemens fpafmodiques; & c'eft pour cela qu'on les compte parmi les cor-

diaux. Elles lâchent doucement le ventre, même dans les hypochondriaques qui sont fort resserrés ; elles tempèrent & enveloppent la bile subtile & âcre, & elles sont fort utiles dans les fièvres ardentes : elles appaisent la soif ; & on en donne utilement la décoction en boisson, ou dans des juleps. Elles sont encore utiles dans la jaunisse, dans l'engorgement du foie & des glandes du mésentère. Les Pommes dont les parties les plus subtiles se sont dissipées quand on les cuit, ont par leur suc mucilagineux & tartareux, une vertu détersive, émolliente, capable d'envelopper les parties nuisibles, & qui appaise & tempère les mouvemens impétueux du sang : elles calment la toux, & aident l'expectoration ; & on les emploie dans les décoctions béchiques. Elles donnent un aliment médicamenteux utile aux phthisiques, & à ceux qui sont attaqués de la fièvre hectiques. Le petit Lait dans lequel on fait bouillir des Pommes de Rénettes, ou des Pommes acides, tempère les viscères échauffés, appaise l'effervescence des humeurs, adoucit l'acrimonie, lève les obstructions, amollit & lâche doucement le ventre.

℞. Petit Lait fait avec la présure de veau, ℔ij.

Pommes de Rénettes odorantes, coupées par tranches, N°. ij.
F. bouillir pendant une demi-heure. Passez, & délayez dans la colature du Syrop de Pommes simple, ou quelqu'autre selon l'indication.
F. prendre au malade de tems en tems, ou le matin à jeun, ou de trois heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, à la dose de ℥v. ou ℥vj. pour chaque prise.

℞. Racines de Chichorée, de Fraisier, ana ℥j.
Ecorce de Tamaris & de Caprier, ana ℥ß.
F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune réduite à ℔iijß. Alors ajoutez une Pomme de Rénette coupée par tranches; feuilles d'Aigremoine, d'Hépatique, de Scolopendre, & de Cétérac, ana poign. j.
Sommités de Houblon, demi-poign.
F. bouillir pendant un demi-quart d'heure. Passez, Ajoutez à la colature Syrop de Pommes ou de Violettes, ℥iij.
Partagez cet apozême apéritif en six prises.

℞. Orge perlé; & Riz, ana ℥ß.

Racines de Chien-dent, poign. j.
F. bouillir dans ℔iv. d'eau commune réduite à ℔iij. Alors ajoutez
Régliſſe ratiſſée & pilée, ʒj.
Raiſins ſecs, dont on aura ôté les pepins, ℥ß.
Figues & Dattes, ana N°. iv.
F. bouillir pendant un quart-d'heure. Ajoutez ſur la fin une Pomme de Rénette cuite devant le feu. Paſſez cette décoction pectorale.

Geſner faiſoit manger avec ſuccès pour les maladies du poumon & la difficulté de reſpirer une Pomme creuſe, remplie d'une dragme d'Encens, & cuite devant le feu. On recommande fort ce remède contre la pleuréſie. Il guérit quelquefois en excitant la ſueur. Quelques-uns préparent une Teinture ou un Extrait de Mars utile pour l'obſtruction des viſcères, en verſant du ſuc de Pommes acides ſur de la Limaille d'acier. D'autres mêlent du ſel de Mars avec du Syrop de Pommes ſimple ou purgatif, pour guérir la cachéxie des enfans, & même pour détourner le rachitis qui commence.

℞. Sel de Mars, ʒij.
F. diſſoudre dans ℥j. d'infuſion de Gentiane. Ajoutez Syrop de Pommes

simple, ℥ix. La dose de ce mélange est depuis ℥ß. jusqu'à ℥j. deux fois le jour.

On recommande fort à l'extérieur un cataplasme de pulpe de Pommes cuites ou au feu ou dans de l'eau, ou dans du lait, & réduites en bouillie, pour l'ophthalmie, les inflammations & les douleurs des yeux, & même quand ils ont reçu quelque coup ou quelque contusion. On applique aussi fort utilement les Pommes pourries pour les inflammations ou les tumeurs des yeux. *S. Pauli* rapporte, *Quadr. Botan.* un exemple mémorable. » Je me souviens (dit-il) qu'une Dame » de qualité m'a avoué qu'ayant la cuisse » gangrénée, elle en avoit été guérie en- » tièrement, pour avoir appliqué une ou » deux fois un cataplasme de Pommes » pourries sans aucune autre chose, selon » qu'un certain Lithotomiste de Stralsund » lui avoit conseillé. «

Ettmuller vante fort une Eau de Pommes pourries, distillée à l'alambic, pour toute sorte d'inflammation & de gangrene, aussi-bien que pour arrêter le sang qui coule des plaies, pour les vieux ulcères malins & putrides, de quelque cause qu'ils viennent, & même pour la brûlure. » Si on dissout dans cette Eau

» (dit cet Auteur) du Mercure doux, ou » du Sucre de Saturne, elle est excellen- » te pour les ulcères phagédéniques, télé- » phiens & malins. Elle a été éprouvée » par plusieurs, & elle passe pour un se- » cret. Elle est encore utile pour le cancer » putride & corrosif : on trempe un lin- » ge plié en quatre, dans cette Eau, & » on l'applique sur la partie malade, & il » est constant par les expériences des » Chirurgiens que ce remède n'est pas » seulement utile pour le cancer, mais » encore pour les ulcères corrosifs. « Ce sont les paroles d'*Eumuller*, qui dit encore que cette Eau est excellente pour la brûlure, étant mêlée avec du Sucre de Saturne, étendu sur un linge, & appliqué sur la partie.

On emploie le suc de Pommes dans la *Confection alkermes* de *Charas*, dans le *Syrop de Pommes laxatif* du *Roi Sapor*, & dans le *Syrop de Pommes composé* de *M. Blondel*, *Collect. Pharm. Penich.* On se sert des Pommes de Rénettes dans l'*Onguent* ou *Pommade des Boutiques* de *Charas*.

De toutes les boissons que l'on fait avec les fruits, celle de Pommes tient le premier lieu après le Vin. Les habitans de la Basse-Normandie en font sur-tout

ufage, & ils lui donnent le nom de *Cidre.* On en ufe auffi fréquemment dans le pays des Bafques & dans quelques autres pays d'Efpagne, où il y a peu de Vin, à caufe du terroir qui n'y eft pas propre. Voici à peu près la manière dont on fait le Cidre.

On cueille les Pommes dures, pleines de beaucoup de fuc, vers le milieu du mois de Septembre, dans un tems ferein. On en fait des tas qu'on laiffe expofés au foleil pendant trente jours, afin que l'humeur aqueufe fuperflue fe diffipe. On les laiffe jufqu'à ce qu'elles foient à leur premier dégré de maturité; ce que l'on connoît lorfqu'elles répandent une odeur agréable : car fi elles étoient trop mûres, le Cidre feroit foible & aqueux. Enfuite on les pile fous des meules qu'on fait tourner; on les porte fur le preffoir, & on en met le fuc dans des cuves, où il bout comme le Vin. Si les Pommes ont une faveur trop âpre, & qu'elles foient trop dures & de peu de fuc, on jette un peu d'eau ou dans les cuves, ou fur le preffoir, afin qu'elles s'écrafent plus facilement, & que le Cidre ne graiffe pas. Le fuc qui fort le premier, avant que les Pommes foient écrafées fous le preffoir, mais quand elles font feulement pilées groffièrement fous la meule, eft le plus

doux & le meilleur ; & on peut le renfermer séparément dans des tonneaux. Quand les Pommes qui sont restées dans les cuves ont suffisamment fermenté & bouilli, on les met au pressoir, & on en tire un suc qui est plus fort ou un peu plus vif, & que l'on peut dire plus vineux que le précédent. On le met dans des tonneaux, où il fermente de nouveau & se purifie ; & lorsqu'il est bien clair & séparé des particules hétérogènes, on le renferme dans des vaisseaux que l'on bouche exactement. On fait le petit Cidre en pilant le marc du Premier ; on y verse beaucoup d'eau, on le macère & il fermente : c'est le plus foible, & on le reserve pour les domestiques.

Il y a encore une autre manière de faire le Cidre, mais qui n'est pas si bonne que la précédente. On pile & écrase les Pommes, & on les jette dans un tonneau, que l'on remplit d'eau : on macère, on laisse fermenter, on écume, jusqu'à ce que l'eau soit chargée de la vertu des Pommes, & qu'elle ait un goût vineux ; on le conserve ensuite pour l'usage.

Le Cidre est de différente espèce selon la couleur, la saveur & la manière de le faire : il y en a de couleur rougeatre, comme celui qui se fait de Pommes rou-

ges en dehors & en dedans, il y en a de jaune & de couleur de Citron. C'eſt pourquoi quelques-uns prétendent que le mot de Cidre vient de *Cidrum* par corruption pour *Citrum*. D'autes cependant le font venir de *Sicera*, ancien mot Hébreu qui eſt devenu Latin, & ſignifie toute ſorte de liqueur qui peut enyvrer ſans être du Vin. Il y a encore du Cidre qui eſt limpide comme de l'eau.

On fait un excellent Cidre avec des Pommes douces & de bonne odeur: il eſt doux & piquant en même tems; il échauffe médiocrement, il nourrit aſſez, & il eſt utile pour tous les eſtomacs froids: quand il eſt nouveau il cauſe des vents.

Le Cidre que l'on fait avec des Pommes un peu acides, en a le goût: il devient clair en Eté, il échauffe moins, il étanche la ſoif; mais il eſt trop froid & trop crud, il ſe digère difficilement, & nourrit fort peu. Le Cidre qui eſt acide, ſoit à cauſe des Pommes acides dont il eſt fait, ſoit qu'il ait contracté cette qualité par le tems, paſſe facilement, eſt fort utile pour le foie & l'eſtomac, lorſque ces viſcères ſont échauffés; réprime la bile, & arrête les vomiſſemens & les flux de ventre bilieux.

Si on mêle enſemble des Pommes dou-

ces & acides, le Cidre qu'on en tire, eſt bientôt acide; mais on ne doit pas le rejetter entièrement.

Le Cidre que l'on fait avec les Pommes ſauvages, ſe conſerve plus long-tems, mais il n'eſt pas ſi agréable : il eſt âpre, & peu utile pour la ſanté; & on ne doit en faire uſage que long-tems après qu'il a été fait.

Toute ſorte de Cidre nouveau & qui n'eſt pas encore clarifié, n'eſt point ſalutaire; il produit des obſtructions, des maux de tête, & il nuit à l'eſtomac : mais celui de Pommes cueillies dans le tems convenable, aſſez mûres, & qui n'ont pas été conſervées trop long-tems, pourvu qu'il ſoit bien clarifié, & qu'on le boive dans ſon moyen âge, eſt le plus ſalutaire de tous. Car alors il a preſque la force du Vin, il humecte, & nourrit; il ne porte pas à la tête, il n'échauffe pas les viſcères : il paſſe pour être fort utile aux convaleſcens, aux phthiſiques, & ſurtout aux mélancholiques. Celui qui eſt vieux, n'eſt pas ſi eſtimable.

Le Pommier ſauvage, MALUS AGRESTIS, eſt ordinairement moins haut que celui que l'on cultive; il eſt plus tortueux, plus branchu, plus raboteux, & ſon bois eſt plus dur & plus ferme. La

division de ses branches & de ses rameaux, qui est sans aucun ordre, le fait connoître fort aisément. Ses feuilles sont ordinairement plus petites & plus étroites que celles du Pommier cultivé. Ses fleurs sont semblables, mais souvent plus petites; d'une très bonne odeur, & quelquefois rougeatres. La différence se trouve sur-tout dans le fruit, qui est petit, de grosseur d'une Noix ou d'une Nèfle, mais plus arrondi, porté par un pédicule longuet & grêle, couvert d'une peau verte & jaunâtre par la suite, & quelquefois d'un beau rouge. Mais il n'approche jamais, par la mollesse de la substance, ni par sa saveur, de celui des Pommiers cultivés, pas même des moins estimés, ni de ceux qui sont très-acides & austères. ceux-ci sont si astringens & si acerbes qu'on ne peut les manger, quand même ils seroient cuits ou préparés de quelque manière que ce soit. Il y a aussi beaucoud d'espèces de Pommiers sauvages; il seroit inutile d'en faire l'énumération : on en trouve fréquemment dans les forêts & dans les haies.

Les Pommes sauvages sont fort austères, acides & astringentes, aussi bien que le suc que l'on tire en les pilant, ou en les mettant au pressoir. Quelques-uns en

font ufage, & lui donnent le nom de Verjus. On dit que les poiffons que l'on fait cuire dans ce fuc, deviennent plus fermes & plus favoureux.

On dit que le fuc de Pommes fauvages, mêlé avec de la Bière, & appliqué à l'extérieur, eft utile pour l'éryfipèle, la galle & quelques inflammations; car il eft fortement répercuffif. Il appaife les inflammations des yeux, fi on y en verfe quelques gouttes. *J. Rai* le recommande pour les écrouelles.

℞. (dit-il) fuc de Pommes fauvages, f. q.

Faites-le chauffer, & détergez-en avec foin les ulcères écrouelleux; enfuite appliquez-y de la laine noire, trempée dans de l'huile tiède de Pied-de bœuf. Si on continue ce remède pendant quelque tems, il guérit les écrouelles.

MALUS GRANATA, SIVE PUNICA.

Grenadier.

ON diftingue dans les Boutiques deux genres de Grenadier; favoir, le *Grenadier domeftique*, & le *Grenadier fauva-*

ge, que quelques-uns appellent *Balaustier*. Le premier se divise encore en plusieurs espèces, eu égard à la grosseur de ses fruits, à leur couleur & à leur saveur, comme nous le dirons bientôt.

Il faut observer que les fleurs & les fruits du Grenadier ont eu différens noms chez les Anciens Auteurs. *Dioscorides*, *Lib.* 10. *cap.* 152. & *Galien*, *Lib* 6°. *Simplic.* donnent le nom de κύτινοι aux fleurs du Grenadier domestique. Mais selon *Galien*, 6°. *secundùm loca*, Cytinus est l'embryon du fruit qui paroît & se forme d'abord après que la fleur est tombée. Et *Pline*, *Lib.* 23. *cap.* 6. s'exprime ainsi : » Ce qui commence à pousser dans cet » arbrisseau, est appellé par les Grecs *cytinus*; & ce cytinus contient des fleurons qui paroissent avant que le fruit, » que nous avons appellé Balauste ; commence à paroître. « Mais selon *Dioscorides*, *Lib.* 1. *cap.* 154. le mot de *Balaustium* signifie la fleur du Grenadier sauvage. Les Boutiques suivent *Pline*, & donnent sans distinction le nom de Balauste aux fleurs du Grenadier sauvage ; & elles ne connoissent pas ce mot de *cytinus* pour les Grenadiers domestiques. Le mot de *cytinus*, selon *Théophraste*, est le calyce qui

contient la fleur : ainſi le mot de *cytinus* eſt ambigu chez les Grecs.

L'écorce de Grenade étant comme du cuir, plus dure que celles de Pommes, plus tendre que la coque de Noix, eſt appellée MALICORIUM, & par quelques-uns PSIDIUM, du mot Grec σίδιον, ſelon que *Dioſcorides* en avertit. On l'appelle préſentement τὸ τῆς ῥοᾶς λέμμα, du mot Grec λέπειν, qui veut dire *enlever la peau. Pline*, dans l'endroit que nous avons cité, parle ainſi : » Le commun du peuple a coutume » de faire du cuir avec les Grenades acer- » bes ; c'eſt pour cela que les Médecins » donnent à ces fruits le nom de *Malico-* » *rium*. « Cicus ou Cicum, ſelon *Varron*, eſt cette membrane mince qui ſépare les grains dans la Grenade.

Le Grenadier domeſtique, GRANATA, ſive PUNICA MALUS SATIVA, *Off.* PUNICA, quæ Malum Granatum fert, *Cæſalp.* 141. *I. R. H.* 636. MALUS PUNICA SATIVA, *C. B. P.* 438. MALUS PUNICA, *J. B.* 1. 76. *Raii Hiſt.* 1462. MALUS GRANATA, ſive PUNICA, *Tab. Icon.* 1033. Le fruit de cet arbre s'appelle *Grenade* ; GRANATUM, ſive PUNICUM MALUM.

C'eſt un petit arbre ou plutôt un arbriſſeau, quoique lorſqu'il eſt cultivé, &

qu'on en a coupé les jeunes pouſſes, il s'élève à la hauteur d'un arbre. Ses branches ſont menues, anguleuſes, couvertes d'une écorce rougeatre, partagées en des rameaux, armées d'épines roides, oblongues, droites. Ses feuilles ſont placées ſans ordre, ſemblables à celles du Myrthe ordinaire ou de l'Olivier, moins pointues, d'un verd luiſant, portées ſur des queues rougeatres, garnies de veines rouges qui les traverſent, & de côtes en deſſous; d'une odeur forte, ſur-tout ſi on les froiſſe entre les doigts, ayant en quelque manière l'odeur puante de l'urine des chiens & des chats. Les fleurs ſortent des aiſſelles des branches; elles ſont en roſe, à cinq pétales, de couleur d'écarlate, dont le centre eſt occupé par pluſieurs étamines, garnis de ſommets, & renfermés dans un calyce de même couleur, long d'un pouce & plus, coriace, en forme de cloche, partagé en cinq lanières pointues, leſquelles dans la ſuite couronnent le nombril du fruit. Le calyce ſe change dans la ſuite en un fruit ſphérique, un peu applati des deux côtés, de différente groſſeur, preſque égal aux plus grandes Pommes: ſon écorce eſt médiocrement épaiſſe & comme du cuir, un peu dure cependant & caſſan-

te, verte & liſſe avant la maturité, enſuite de couleur rouge & ridée, & qui approche enfin de la couleur de Chataigne, jaune intérieurement, d'une ſaveur aſtringente. Ce fruit renferme pluſieurs grains diſpoſées en différentes loges, d'un rouge foncé dans les uns, de couleur d'Améthyſte dans les autres; remplis de beaucoup de ſuc vineux, quelquefois doux, quelquefois acide, & qui tient quelquefois le milieu entre l'un & l'autre. Ces grains ſont diſpoſés en manière de rayon de Miel; ſéparés par des cloiſons charnues & membraneuſes, qui ſont comme des parois mitoyennes, amères, tantôt blanchâtres, tantôt purpurines, & ayant un placenta ſitué dans le milieu. Chaque grain eſt ſemblable à un grain de Raiſin, & renferme une ſeule ſemence oblongue, compoſée d'une écorce ligneuſe; & d'une amande amère & un peu aſtringente.

On trouve une eſpèce ſingulière de Grenade dont les grains ne contiennent point de ſemence; mais c'eſt par accident & par le jeu de la nature. Le Grenadier vient naturellement dans le Languedoc, la Provence, l'Italie, & l'Eſpagne. On le cultive dans les jardins des pays froids de la France, où on le cou-

vre avec ſoin pendant l'Hyver ; ou on le met dans des ſerres, ſans quoi le froid lui feroit du tort. Les fleurs, les pepins de ſes fruits, le ſuc, l'amande & l'écorce de la Grenade ſont d'uſage en Médecine.

Les Grenades ſont diviſées en trois eſpèces dans les Boutiques, par rapport à leur ſaveur : les unes ſont acides & le plus en uſage, les autres ſont douces, & les autres ont une ſaveur vineuſe qui tient le milieu entre les deux précédentes. Elles diffèrent auſſi par leurs vertus. Le ſuc acide exprimé des grains de Grenades acides donne dans la diſtillation un phlegme d'abord ſans ſaveur, enſuite une liqueur acide, peu d'huile & une portion médiocre de terre. Si l'on met dans un cellier ce ſuc exprimé, clarifié, & renfermé dans un vaiſſeau bouché, il donne beaucoup de ſel eſſentiel, & d'une ſaveur acide. Mais le ſuc que l'on retire des grains de Grenades douces & vineuſes, donne moins d'acide dans la diſtillation, un peu plus d'huile ; & il dépoſe une moindre quantité de ſel eſſentiel, quand on le met dans un lieu frais. Le ſuc des uns & des autres fermente de lui-même par la chaleur, & devient vineux ; & ſi on le laiſſe plus long-tems,

il ſe change en vinaigre. On peut tirer de ce ſuc bien fermenté & devenu vineux un Eſprit ardent, de même que de tous les autres fruits fermentés.

Les graines ou les ſemences contenues dans les grains de Grenade, ont donné par la diſtillation, des liqueurs acides, fort auſtères, avec un peu de liqueur alkaline-urineuſe, & une aſſez grande portion d'huile. Mais la maſſe noire qui eſt reſtée, & qui eſt conſidérable, ayant été calcinée pendant 16 heures, s'eſt diſſipée pour la plus grande partie en flamme & en fumée : la petite portion qui eſt reſtée, étoit encore noire ; & on en a tiré un peu de ſel fixe purement alkali.

L'écorce de Grenade a preſque donné les mêmes liqueurs par la diſtillation : elle a laiſſé encore une plus grande quantité de charbon, ou de maſſe noire ; laquelle ayant été calcinée pendant 30 heures, a répandu de la fumée, & a toujours retenu une couleur brune. On en a tiré une aſſez grande quantité de ſel fixe purement alkali, & il eſt reſté une beaucoup plus grande quantité de terre que d e grains. Cette terre brune me paroît être une portion huileuſe concentrée & fort fixe, de ſorte qu'elle peut réſiſter à la violence du feu : & la ſtypticité des

choſes acerbes & auſtères me paroît dépendre, non pas tant d'une certaine terre poreuſe & aſtringente, que d'un certain ſel acide ſi fixe, que la violence du feu a bien de la peine à l'enlever. On compare communément & avec raiſon ce ſel à un acide vitriolique; puiſque le ſel acide vitriolique eſt le plus fixe de tous, comme on l'éprouve tous les jours dans la diſtillation de l'huile de Vitriol. On ne doit pas non plus attribuer cette fixité, pour ainſi parler, du fer ou du cuivre, à une terre aſtringente; puiſque ce ſel eſt encore plus fixe dans le Tartre vitriolé, dans le ſel admirable de *Glauber* & dans l'Alun, où il eſt uni avec un ſel alkali fixe, une terre abſorbante de ſel marin, & une terre de chaux dont on ne peut le ſéparer par la force du feu. De plus, le ſel acide vitriolique étant uni avec des huiles ou même avec l'Eſprit-de-Vin, ce mélange devient ſi intime par le tems & la longueur de la digeſtion, qu'il ſe change en une maſſe réſineuſe, dont la plus grande partie ſe convertit par la violence du feu en une terre noire, très-fixe, ſans ſaveur & ſans odeur. Ainſi la ſaveur acerbe & auſtère me paroît dépendre principalement de cette union de ſel acide avec de l'hui-

le. Mais ce n'eſt pas ici le lieu de s'étendre ſur ce ſujet. Revenons aux Grenades.

Les grains de toutes ſortes de Grenades paſſent pour être de bon ſuc, propres à l'eſtomac, mais peu nourriſſans. On les emploie utilement, quand il eſt beſoin de reſſerrer, d'épaiſſir, de condenſer & de fortifier. Ceux des Grenades acides ſont plus rafraîchiſſans & aſtringens. *Thomas Bartholin*, *in Actis Hafnienſibus*, *vol.* 1°. *obſ.* 51. *Lentilius*, *in Miſcellaneis curioſis*, *Dec. ſecunda. anna* 9°. *obſ.* 124. & *Conrad*, *Bartholde Behrens*, *in Selectis diæteticis*, les recommandent comme un remède certain pour les hémorrhoïdes qui fluent trop; & ils veulent qu'on en mâche fréquemment. Leur ſuc & le Syrop que l'on en fait, ſont d'uſage pour appaiſer la ſoif de ceux qui ont la fièvre, & pour tempérer l'ardeur & le feu de l'eſtomac. Ils ſont utiles dans les fièvres ardentes, & ſur-tout dans les fièvres bilieuſes, & lorſque quelque humeur âcre irrite l'orifice de l'eſtomac. *Jacques Sylvius*, ſelon la remarque de *S. Pauli*, regardoit comme un ſpécifique le Syrop de grains de Grenades acides, dans la cardialgie qui venoit d'une humeur bilieuſe qui étoit en mouvement;

& il s'en servoit souvent contre le vomissement & le hoquet.

Il y avoit déja long-tems qu'*Hippocrate* avoit employé avec succès le suc de Grenades dans la même maladie. » Une » femme, dit-il, *L. 2. Epidem.* étoit » tourmentée de cardialgie ; & le mal » ne fut calmé qu'après qu'elle eut fait » usage une fois le jour, de bouillie dans » laquelle on mettoit un peu de suc de » Grenades, sans aucune autre nourri- » ture. « Ce même suc fortifie l'estomac ; & rétablit merveilleusement le cœur. *S. Pauli* l'appelle l'aléxipharmaque des maladies malignes, & il le recommande dans les fièvres malignes ; la petite vérole, la rougeole & la dysenterie. *Ettmuller* le loue pour le gout dépravé des femmes grosses, dans toutes les hémorrhagies qui viennent du bouillonnement du sang ; mais il est contraire aux poumons foibles & malades, & à ceux qui toussent. On dit que les grains de Grenades douces sont plus utiles pour fortifier l'estomac ; mais ils sont moins utiles dans les fièvres, parcequ'ils causent dans l'estomac quelque chaleur, des gonflemens & des effervescences. Les grains des Grenades vineuses, ou douces & acides, tiennent le milieu entre ceux des Grenades dou-

ces & celles qui sont acides. Ils passent pour être cordiaux & céphaliques ; & quelques-uns les recommandent dans la syncope & le vertige. On en prescrit le suc & le Syrop à la dose de ℥j. ou ℥ij. dans les juleps& les apozêmes.

℞. Confection Alkermes, ʒj.
Suc de Grenade dépuré, Eau de Bourache & d'Alléluia, ana ℥ij.
Syrop de Grenade, ℥j.
M. F. une potion, à prendre par cuillerées dans les fièvres malignes & dans la petite vérole.

Les graines ou les semences contenues dans les grains ont différens noms dans les boutiques. On les appelle OSSICULA, NUCLEI, SEMINA, VINACEA, GIGARTA, & ARILLI ; comme si l'on vouloit dire ARIDULI. Elles ont une saveur amère & astringente, & on les recommande dans les flux de ventre ; & elles sont utiles, quand il est besoin de resserrer. *Matthiol* fait une Poudre avec ℥j. de ces graines sèches, & ʒj. d'Encens réduits en une poudre très-fine, dont il donne ʒj. ou ʒij. tous les jours aux femmes attaquées de fleurs blanches.

L'écorce de Grenade, MALICORIUM, PSIDIUM, ou SIDIUM, *Off.* a une saveur amère & austère : elle est fort astringen-

te, & utile pour préparer le cuir à la place d'écorce de Chêne, & à la place de Noix de Gales pour faire de l'encre avec du Vitriol; car elle donne la couleur noire à la ſolution du Vitriol qui eſt verte. Elle eſt utile dans la diarrhée, la dyſenterie, & toute ſorte de flux de ventre, dans les hémorrhagies, les fleurs blanches & la gonorrhée; pourvu qu'on la donne avec précaution, & pas trop tôt : elle fortifie très-bien le ton des parties, c'eſt pourquoi elle produit quelquefois des effets contraires. Car *Thomas Bartholin* obſerve qu'une femme avoit été guérie de la ſuppreſſion de ſes règles, par l'uſage d'écorce de Grenade. Nous avons déja remarqué ces effets contraires de reſſerrer & d'être apéritifs, dans l'uſage des remèdes martiaux. *Conſtantinus* dit que l'écorce de Grenade bouillie dans du Vin, & priſe en boiſſon, fait mourir les vers, & ſur-tout ceux qu'on appelle aſcarides. On en donne la poudre depuis ʒß. juſqu'à ʒj. pour chaque priſe, & juſqu'à ℥ß. en décoction.

On emploie l'écorce de Grenade extérieurement dans les *décoctions*, les *gargariſmes*, & les *lavemens aſtringens*.

Les Balauſtes, BALAUSTIA, *Off.* ſont les fleurs de toute ſorte de Grenadier, renfermées

renfermées dans leurs calyces. Cependant on envoie le plus ſouvent d'Italie & de Provence ſous le nom de Balauſtes les fleurs d'un certain Grenadier dont la fleur eſt double, & qui s'appelle dans la Provence *Balauſtier* & *Paparoi*, & par les Botaniſtes, PUNICA FLORE PLENO MAJORE, *I. R. H.* 636. MALUS PUNICA, flore pleno, *H. R. P.* BALAUSTIA HISPANICA, *J. B.* 1. 82. BALAUSTIUM, *Tab. Icon.* 1033. BALAUSTIA, flore pleno majore, *C. B. P.* 438. MALUS PUNICA SYLVESTRIS MAJOR, ſive BALAUSTIUM MAJUS, *Park.* & *Raii Hiſt.* 1463.

Ses fleurs ſont amples, compoſées d'un très-grand nombre de pétales fort ſerrés; renfermées dans un calyce qui n'eſt pas oblong comme dans le Grenadier domeſtique, à fleur ſimple, ou à fleur double, comme on le rencontre quelquefois, mais dans un calyce applati & large, de couleur d'un jaune purpurin, coriace, ligneux, & diviſé en pluſieurs lanières. Ses pétales ſont quelquefois ſi nombreux que ces fleurs paroiſſent des grandes Roſes d'une couleur foncée. On préfère, ſelon *Garidel*, *dans ſon Hiſtoire des Plantes qui naiſſent dans les environs d'Aix*, ces Balauſtes comme plus excellentes, dans les Bouti-

ques des Apothicaires de Provence; & en effet, elles ne le cedent point à d'autres pour les vertus.

Les Balaustes sont incrassantes, dessicatives, & un peu moins astringentes que l'écorce de Grenade. C'est pourquoi on en fait un très-fréquent usage dans toute sorte de fluxions, par exemple, dans la diarrhée, la dysenterie, & pour arrêter les fleurs blanches & l'hémorrhagie de la matrice & même des plaies, pour resserrer les gencives qui sont relâchées, pour guérir les hernies, &c. On en prescrit la poudre intérieurement en décoction à la dose de ʒj. ou ℥ß. & on les emploie dans les opiates, les décoctions, les potions, les injections, les lotions astringentes, & dans les collyres, pour empêcher que les yeux ne soient attaqués par la petite vérole ou la rougeole.

℞. Balaustes en poudre, ℥ß.
Bol d'Arménie, & Terre sigillée, Corail rouge, & Cachou, ana ʒij.
Syrop de Coings ou de Roses sèches, f. q.

M. F. une opiate absorbante & astringente pour les flux de ventre, après avoir fait précéder les remèdes convenables. La dose est ʒj. deux ou trois fois le jour.

℞. Balauftes, ʒij.
Ecorce de Grenades, Sang-dragon,
Pierre Hématite pp. Alun de roche,
ana ʒj.
Vieille Conferve de Rofes rouges,
℥ß.
Syrop de grande Confoude, f. q.
M. F. une opiate, dont la dofe eft ʒj. dans les flux de ventre & les hémorrhagies.

℞. Feuilles de Plantain, poign. j.
Balauftes & Rofes rouges, ana
demi-poign.
F. bouillir dans ℔ij. d'eau de Forgeron réduites à ℔j. Délayez dans la colature Alun de roche, ʒß.
Syrop de Grenade ou de Berberis, ℥j.
F. une décoction aftringente pour un gargarifme, ou pour des injections aftringentes.

℞. Balauftes, demi-poign.
Ecorce de Grenade écrafée, ʒij.
Infufez pendant quelques heures dans de l'Eau-Rofe & de Plantain tiède, ana ℥vj.
Enfuite F. bouillir légèrement, & paffez fur le papier gris. Broyez dans la colature Safran Oriental réduit en poudre fine, gr. vj.
Camphre, gr. ij.

F. un collyre, dont on frottera de de tems en tems les yeux, pour les préferver de la petite vérole.

On emploie les Balauftes dans le *Syrop de Myrtilles*, la *Poudre dyfentérique*, l'*Electuaire Micleta*, les *Trochifques de Karabé*, l'*Onguent ftyptique* ; & l'écorce de Grenade entre dans l'*Onguent ftyptique*.

Malus Persica.

Pêcher.

Les Anciens & les Modernes rapportent différentes efpèces, ou plutôt plufieurs variètés de Pêcher. Ces différences fe tirent ou du pays natal où ces arbres naiffent, ou de la figure, ou de la confiftance & de la folidité de la chair du fruit ; c'eft pour cela que quelques-uns de ces fruits font appellés durs, & d'autres mols : ou elles fe prennent de la faveur ou de la pulpe, ou de ce qu'ils viennent & mûriffent promptement. Dans les Pèches dont la chair eft dure & ferme, dit *Pline*, & plufieurs Modernes qui fuivent fon fentiment, la chair eft fortement attachée au noyau, & on ne peut pas l'en féparer ou l'en arracher aifément. Mais fi l'on

examine la chose de plus près, dit *J. Bauhin*, nous trouvons le plus souvent le contraire. En effet nous avons observé dans la France, dans l'Italie & dans l'Allemagne, que la plus grande partie des Pêches dont la chair est attachée aux noyaux, sont ordinairement plus molles que les autres, & sont quelquefois entièrement mucilagineuses & succulentes; & la pulpe est au contraire plus ferme, quand elle n'est pas adhérente au noyau : & c'est ce que *J. Rai* confirme par sa propre expérience. La division la plus convenable des Pêches, selon *J. Rai*, est d'abord de celles dont la pulpe est fort attachée au noyau, & de celles dont la pulpe se sépare d'elle-même du noyau. Ces deux sortes de Pêches peuvent être sou-divisées en plusieurs espèces, ou par rapport à la grosseur, ou à la figure, ou à la superficie. Nous ne nous arrêtons pas à les rapporter. On peut les voir dans les Elémens de Botanique de *M. Tournefort*. Il s'agit ici du Pêcher vulgaire, dont les fleurs sont en usage dans la Médecine.

Le Pêcher ordinaire, Malus Persica Vulgaris; PERSICA molli carne & vulgaris, viridis & alba, *C.B.P.* 440. MALUS PERSICA, *J.B.* 1. 157. *Dod. Pempt.* 796. *Raii Hist.* 1515.

C'eſt un arbre très-connu & très-fréquent dans pluſieurs pays de la France, où il ſe trouve planté dans preſque toutes les vignes : il eſt médiocrement haut. Son tronc eſt aſſez gros, & ſes branches ſont caſſantes : ſon écorce eſt rougeatre & tirant ſur le brun ; ſon bois eſt roux, & preſque de couleur de pourpre dans le cœur, & aſſez ferme. Ses feuilles ſont peu nombreuſes, oblongues, pointues, crénelées, ſemblables à celles de l'Amandier, mais plus grandes, d'une ſaveur amère, & comme celle des amandes de Pêches, plus déſagréable cependant, & un peu aromatique. Ses fleurs paroiſſent avant les feuilles au commencement du Printems ; elles ſortent ſans pédicules des tubercules des rameaux, & ſont en roſe, compoſées de cinq pétales larges, d'un rouge clair, de peu d'odeur, placés en rond, dont le milieu eſt occupé par pluſieurs étamines longuettes, purpurines ou blanches, avec un piſtille de même grandeur qui s'élève d'un calyce rougeatre partagé en cinq ſegmens aigus.

Le piſtille ſe change enſuite en un fruit preſque ſphérique, un peu applati d'un côté, & marqué d'un ſillon dans ſa longueur, compacte, mol, & couvert d'un

duvet blanchâtre dans quelques eſpèces, liſſe dans d'autres, d'un jaune verdâtre, quelquefois d'un beau jaune, quelquefois en partie de couleur de pourpre, dont la pulpe ou la chair eſt ſucculente, blanche ou pâle, quelquefois jaune, rarement toute rouge, mais plutôt marquée de quelques gouttes rouges comme du ſang, bonne à manger, d'une ſaveur douce, un peu vineuſe, contenant en ſon milieu un noyau ligneux, oblong, ovoïde, un peu applati, compoſé de deux panneaux qui s'ouvrent quelquefois par la maturité, creuſé de foſſettes ou de ſillons, où s'inſère la pulpe, & où elle eſt fortement attachée en quelques eſpèces, quoiqu'il ſoit aiſé de la ſéparer dans d'autres. Ce noyau eſt fort épais, & extrêmement dur, liſſe, uni en dedans; & il contient une amande ſemblable à l'amande ordinaire, oblongue, pointue, blanche, revêtue d'une pellicule jaunâtre, un peu amère, & qui cependant n'eſt pas déſagréable au goût.

Il découle de cet arbre naturellement ou par l'inciſion que l'on fait à ſon écorce, une gomme liquide d'abord, qui devient plus dure & plus ſèche avec le tems, & ſemblable à celle qui ſort ordinairement des Amandiers, des Ceri-

ſiers & des autres arbres, dont les fruits contiennent un noyau ligneux. Le Pêcher ne vit pas long-tems ; car comme il croît promptement & porte bientôt du fruit, il vieillit auſſi peu d'années après, & dépérit. On le ſème, & on le plante dans les jardins & dans les vignes. Ses feuilles, ſes fleurs, ſes fruits, ſes amandes & ſa gomme ſont d'uſage en Médecine.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de feuilles fraîches de Pêcher, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ℥iv. ʒvj. gr. xviij. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la ſaveur des amandes de Pêches, obſcurément acide. ℔j. ℥ix. ʒij. gr. liiij. de liqueur limpide, manifeſtement acide & de plus en plus, légèrement auſtère, & enfin auſtère : ℥ij. ʒiv. gr. liiij. de liqueur rouſſeatre, légèrement empyreumatique, fort acide, un peu âcre, piquante, un peu ſalée, & fort auſtère : ℥ij. ʒij. gr. xxxvj. de liqueur rouſſe, imprégnée de ſel volatil-urineux : ʒj. gr. lvj. de ſel volatil concret : ℥j. ʒiij. gr. xxiv. d'huile épaiſſe comme de l'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥vij. ʒiv. gr. xxxvj. laquelle ayant été calcinée a donné ℥ij. ʒj. gr. xxxvj. de cendres, dont on a tiré

par la lixiviation ʒv. gr. xxx. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iij, ʒvj. gr. x. & dans la calcination de ℥x. ʒiij.

Les feuilles de Pêcher ſont amères, un peu auſtères, & ont l'odeur des amandes de Pêches, quand on les écraſe entre les doigts. Elles paroiſſent contenir un ſel eſſentiel tartareux, ammoniacal, uni avec une huile, ſoit ſubtile, ſoit groſſière, & aſſez abondante.

De ℔v. de fleurs fraîches de Pêcher, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔iij. : ℥x. ʒiij. gr. xxj. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la ſaveur des amandes de Pêches pilées, & obſcurément acide : ℥vj. ʒij. gr. lx. de liqueur manifeſtement acide : ℥ij. ʒiij. gr. xij. de liqueur rouſſe, d'une odeur & d'une ſaveur légèrement empyreumatique, manifeſtement acide, un peu ſalée : ℥ij. ʒj gr. lxvj. de liqueur rouſſeatre, imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : ʒj. gr. iij. de ſel volatil-urineux concret : ℥ij. ʒvij. gr. xiv. d'huile épaiſſe comme de l'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iv. ʒvj. gr. j. laquelle ayant été bien calcinée, a laiſſé ℥j. gr. xix. de cendres, dont on a tiré par la ixiviation ʒiij. gr. ix de ſel fixe pure-

ment alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iv. ʒvj. gr. xxxix. & dans la calcination de ℥iij. ʒv. gr. iv.

Les fleurs de Pêcher ont une certaine amertume aromatique, qui n'est pas désagréable ; elles contiennent un sel essentiel tartareux, ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, ou subtile, âcre, & en petite quantité, ou grossière & abondante.

L'amertume des fleurs & des feuilles de Pêcher me paroît venir de cette petite portion de soufre qui s'élève d'abord avec le phlegme, & qui lui donne de l'odeur & de la saveur ; & ce soufre n'est pas fort différent du soufre âcre & subtil que l'on découvre dans quelques purgatifs, comme nous avons dit qu'il se trouvoit dans l'Hellébore. La vertu purgative dépend peut-être de cet esprit subtil & sulfureux.

De ℔v. de pulpe succulente de Pêches, pelées & sans les noyaux, distillée à la cornue, il est sorti ℥xij. ʒv. de liqueur limpide, d'une odeur & d'une saveur douce & agréable, un peu vineuse, obscurément salée : ℔ij. ℥xiij. ʒvj. gr. lx. de liqueur limpide, obscurément acide : ℥xv. gr. xxxvj. de liqueur manifestement acide & de plus en plus, & un peu austère ;

℥j. ʒiij. de liqueur rouſſeatre, un peu empyreumatique, ſoit un peu acide & auſtère, ſoit ſalée, & alkaline-urineuſe : gr. xxxvj. d'huile fluide.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iij. ʒiv. laquelle ayant été calcinée pendant 13. heures au feu de réverbère, n'a pû perdre ſa noirceur ; & elle a laiſſé ℥j. ʒvj. gr. xxiv. de cendres noires, dont on a tiré ʒij. gr. ij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥j. ʒiv. gr. xij. & dans la calcination de ℥j. ʒv. gr. xlviij.

Les Pêches ont une ſaveur douce, vineuſe, agréable, & légèrement auſtère : elles contiennent peu de ſel eſſentiel, qui eſt comme du Sucre ou du Miel, tartareux & un peu vitriolique, uni avec une portion médiocre d'huile épaiſſe, & une très-petite portion d'huile plus ſubtile & comme ſpiritueuſe, & délayée dans beaucoup de phlegme.

L'opinion commune, & qui a duré pluſieurs ſiècles, eſt que les Pêches étoient mortelles dans la Perſe, d'où on les a apportées pour la première fois en Egypte, où elles ont été adoucies par le climat. C'eſt ce que *Columelle* exprime élégamment par les vers ſuivans.

Stipantur calathi Pomis, quæ barbara Persis.
Miserat, ut fama est, patriis armata venenis:
At nunc expositi parvo discrimine lethi,
Ambrosios præbent succos, oblita nocendi.

On remplit des corbeilles de Pêches, qu'on dit que la Perse a envoyées, & qui étoit un fruit empoisonné dans leur pays natal : mais maintenant qu'elles sont transplantées, quoique dans un pays qui n'est pas fort éloigné, elles ont perdu leur qualité nuisible, & elles fournissent un suc semblable à l'Ambrosie.

Pline, *l.* 15. *c.* 13. réfute cette opinion en ces termes : » Il est faux que la » Perse produise des Pêches empoisonnées, & qui causent des tourmens ; que » les Rois les ayent transportées en » Egypte pour servir de punition, & » que le terroir les ait adoucies. Car les » Auteurs les plus exacts disent cela d'un » arbre appellé *Persea*, qui est totalement » différent du Pêcher. »

Galien & *P. Eginéte* condamnent toute sorte de Pêches, comme remplies d'un mauvais suc & nuisible à l'estomac. *P. Eginéte* ajoute qu'elles blessent les nerfs par une propriété particulière ; & que ceux qui en mangent souvent, sont at-

taqués de la fièvre. Ils conseillent donc de les manger au commencement du repas & avant toute autre nourriture, & de boire du vin pur par-dessus, & non pas de l'eau. Plusieurs personnes croient qu'il faut observer ce précepte dans toutes les choses qui ont un mauvais suc, & qui sont humides & que l'on rend facilement par les selles. Car de cette manière on les rend plus vîte, & elles ouvrent le chemin aux autres alimens : & si au contraire on les prend les dernières, elles corrompent avec elles les alimens qu'on a pris auparavant. Quelques-uns conseillent au contraire de manger d'abord des alimens de bon suc & qui dessèchent, pour réprimer ce que les Pêches contiennent de nuisible, & pour consumer l'humidité superflue. Les Auteurs ne sont pas plus d'accord sur le vin pour corriger les Pêches : les uns les pelent & les macèrent dans du vin pendant quelque tems, & ils les recommandent comme un aliment agréable & salutaire ; & c'est ce qu'ils expriment par ce vers :

Petre, quid est Pesca ? Cum vino nobilis esca ?

Pierre, qu'est ce que la Pêche ? C'est un manger de Roi, avec du vin.

Et d'autres les contredisent en ces termes :

Petre, quid est Vinum? Cum Pescâ dulce venenum.

Pierre, qu'est ce que le Vin ? C'est un doux poison avec la Pêche.

Car ils soutiennent que le suc crud & mauvais des Pêches est entraîné par le Vin dans toutes les veines & même dans les vaisseaux capillaires, où il forme des obstructions, d'où naissent la pourriture, les fièvres putrides & malignes ; ce que quelques-uns tâchent d'éviter en jettant le Vin dans lequel les Pêches ont trempé, & en bûvant pardessus d'autres Vin en petite quantité & un peu trempé. D'autres rejettent entièrement le Vin dans lequel la pulpe de la Pêche qui est molle & facile à dissoudre, se durcit, devient plus difficile à digérer, & cause des vents & des effervescences ; & ils boivent de l'eau pure après en avoir mangé. De cette manière elles se dissolvent plus facilement dans l'estomac, descendent & passent plus vîte, sans y produire des vents ou des gonflemens. Les Pêches prises de cette manière conviennent aux bilieux & aux tempéramens chauds, à ceux qui ont le ventre dur & constipé, sur-tout si on

en prend le matin à jeun. Si on en mange avant ou après le repas, elles appaisent la digestion qui se fait avec chaleur, & tempèrent l'ardeur de l'estomac & des intestins.

C'est donc avec raison que *Dioscorides* & *Pline* assurent que les Pêches sont utiles à l'estomac, qu'elles rendent le ventre libre, & qu'il n'y a point d'aliment plus innocent. Et en effet il n'est pas vrai-semblable qu'un fruit si savoureux & si délicat, dont le goût nous plaît plus que celui de tout autre fruit qui passe vîte, de sorte qu'il semble que la nature elle-même nous a recommandé d'en manger, soit nuisible & dangereux. Il faut cependant faire choix de ces fruits, & en user avec sobriété. On doit préférer les Pêches qui sont odorantes, bien colorées, d'une bonne saveur, & qui ne sont ni trop vertes, ni trop mûres ; car il n'y a point de fruit qui passe plus vîte, & qui se corrompe plus aisément. Si on en use sans modération, elles engendrent des sucs cruds, & causent la colique, la diarrhée & la dysenterie, & allument des fièvres putrides. Elles nuisent aux phlegmatiques & à ceux dont l'estomac est foible & froid.

Quelques-uns tâchent de corriger par le feu & le sucre ce que les Pêches pourroient avoir de dangereux, & de cette manière ils préparent une nourriture salutaire & agréable. *Brassavole* donnoit à ses malades une ou deux Pêches cuites sous la cendre ; & *Amatus* assure que c'est une nourriture très-délicate, fort agréable, & très-utile aux malades. *J. Bauhin* veut qu'on les confise de la manière suivante. On choisit les meilleures, on enlève la peau avec la main, on tire les noyaux ; & quand elles sont bien nettoyées, on les fait cuire dans de l'eau avec du Sucre jusqu'à la consistance de Syrop. Cette préparation est fort commune aujourd'hui, & on l'appelle *Pêches en compote*. Les malades, & ceux qui se portent bien, aiment fort cette Confiture, sur-tout ceux qui sont tourmentés de la soif & de la sécheresse de la langue ; elle fortifie en rafraîchissant. C'est un usage à présent de mettre des Pêches dans de l'Eau-de-vie ou dans de l'Esprit-de-Vin avec un peu de Sucre ; mais cette coutume est pernicieuse : car la pulpe de Pêches qui est molle & poreuse, s'imbibe facilement de l'Esprit-de-Vin, ce qui la rend à la vérité plus savoureuse, plus ferme & plus dure ; mais elle se di-

gère très-difficilement dans l'estomac. C'est pourquoi, quand on en mange après le repas, elle empêche la digestion, charge l'estomac, elle y allume le feu & dans les intestins : elle produit un suc épais, visqueux & mal préparé, lequel cause ensuite différentes obstructions dans les viscères.

Les amandes de Pêches sont un peu amères, & passent pour diurétiques & bonnes contre les vers. *Ettmuller* en recommande ℥j. en poudre pendant neuf jours dans du Vin blanc léger ; & il dit que c'est un remède éprouvé par une longue expérience pour le calcul des reins. *Solénander*, *l.* 1°. *Consil.* 15°. recommande dix ou douze de ces amandes prises le matin à jeun, pour se préserver du calcul. On en fait dans la même vûe des émulsions avec des eaux diurétiques, comme de Saxifrage, de Linaire, d'Alkékenge, de Pariétaire, de Bugrande, de Turquette, &c. Elles sont encore utiles contre les obstructions du foie & de la rate. De plus, on leur attribue une vertu anodyne : c'est pourquoi quelques-uns en prescrivent des emulsions faites avec des eaux céphaliques ou autres, pour appaiser les maux de tête & pour procurer le sommeil. *Matthiol* dit que l'eau-

distillée de 50. amandes de Pêches, avec 100. amandes de Cerises, & une poignée de fleurs de Sureau macérées pendant 10. jours au fumier dans ℔iij. de Vin de Crête, dans un vaisseau de terre, chasse merveilleusement le calcul, si on en prend tous les jours le matin à jeun au poids de ℥iv.

On tire de ces amandes une Huile par expression, que l'on regarde comme un secret pour les maladies des oreilles, & sur-tout pour en faire sortir les vers, aussi-bien que pour la surdité, pour le tintement & la douleur des oreilles; & qui est encore meilleure, si on la mêle avec de l'Huile de Coloquinthe tirée par la décoction. Cette même Huile appliquée sur les tempes est fort utile pour l'insomnie & les maux de tête. *Langius* se servoit fréquemment d'Huile de noyaux & de fleurs de Pêchers, pour les maladies des yeux, & sur-tout pour la surdité, l'obstruction & la douleur des oreilles. Il la préparoit de la manière suivante: il infusoit une suffisante quantité de fleurs de Pêchers dans de l'Huile exprimée d'amandes de noyaux de Pêches, il laissoit macérer dans un lieu chaud pendant quelque tems, ensuite il passoit au travers d'un linge: il laissoit reposer la colature jusqu'à ce

qu'elle eût déposé la lie ; il séparoît l'huile claire, & la gardoit pour l'usage.

On dit que les noyaux sont utiles pour exciter les urines, de même que les noyaux des Dattes & des Néfles. On en tire par la distillation à feu ouvert un esprit acide & une huile empyreumatique, semblables à l'esprit & à l'huile de bois, & qu'on dit qui chassent très-bien le calcul, étant bien rectifiés.

Les fleurs de Pêchers lâchent le ventre par leur sel essentiel & leur huile subtile & âcre ; elles font sortir les humeurs ténues & séreuses : c'est pourquoi on les met au nombre des hydragogues. Quelques-uns les mangent fraîches le matin à jeun, ou les mêlent dans la salade. Cependant elles ne purgent pas sans causer de la douleur & de la peine : & si on en donne une trop grande quantité, elles excitent le vomissement. D'autres les infusent dans du Vin ou dans du petit Lait, & se servent commodément de cette infusion pour se purger au Printems. Elles sont utiles pour les hydropiques : elles tuent aussi les vers, & sont très-bonnes pour les chasser : c'est pourquoi on a coutume de les donner aux enfans qui ont des vers. Le suc exprimé & clarifié de fleurs de Pêchers a les mê-

mes vertus. On peut le donner depuis ℥ß. jusqu'à ℥ij. La conserve que l'on fait de ces mêmes fleurs avec le Sucre, produit aussi les mêmes effets. On peut la donner depuis ℥ß. jusqu'à ℥j. & si on y ajoute un peu de Mercure doux, on a un excellent remède pour chasser les vers. On prépare un Syrop fort usité dans les Boutiques, en infusant plusieurs fois ces fleurs. Il purge doucement, il tue les vers, & lève les obstructions; il évacue très-bien les sérosités : c'est pourquoi on le donne utilement depuis ℥ß. jusqu'à ℥ij. ou ℥ iij. dans des potions laxatives ou dans des apozêmes pour les catarrhes, le rhumatisme, l'apopléxie, la paralysie, & les maladies du cerveau qui viennent d'une trop grande abondance de sérosité.

Les feuilles de Pêcher lâchent le ventre, font mourir & chassent les vers étant bouillies dans du Lait, de la Bière, ou dans des bouillons altérans, à la dose de poign. j. Bien plus, quelques-uns les recommandent pour chasser les vers, étant pilées avec du fiel de taureau, & appliquées en forme de cataplasme sur la région ombilicale.

La gomme qui découle de cet arbre, adoucit l'acrimonie des humeurs; elle est

utile pour la toux ; & on la recommande pour le flux de ventre, la tumeur de la gorge, la sécheresse de la trachée artère, le crachement de sang ; & elle passe pour diurétique, & même lithontriptique, s'il y a quelque remède qui ait cette vertu.

Mandragora.

Mandragore.

On distingue deux Mandragores, la blanche ou la mâle, & la noire ou la femelle.

La Mandragore mâle, Mandragora mas, seu candida, *Off.* Mandragora fructu rotundo. *C. B. P.* 169. *I. R. H.* 76. *Raii Hist.* 668. Mandragoras mas, *J. B.* 3. 617. Mandragoras *Dod. Pempt*, 457. Mandragoras mas vulgatior, *Park.* Mandragoras albus, seu masculus, *Cord. H.* Anthropomorphos Pythagoræ, *Quorumd.* Terræ Malum, Terrestris Malus, & Canina Malus, *Nonnull.*

Sa racine est épaisse, longue, quelquefois simple & unique, souvent partagée

en deux, & qui reſſemble aux cuiſſes d'un homme, comme le commun du peuple ſe le perſuade, quelquefois partagée en trois ou quatre, blanchâtre en dehors, ou d'une couleur de cendre tirant ſur le fer, pâle intérieurement. Cette plante n'a point de tiges, il ſort du ſommet de ſa racine des feuilles longues d'environ une coudée, preſque larges d'une palme & demie, pointues des deux côtés, d'un verd foncé, fétides. Il ſort d'entre ces feuilles beaucoup de pédicules, longs d'un pouce & demi, ou même d'une palme, qui portent chacun une fleur d'une ſeule pièce, en cloche, diviſée en cinq parties, légèrement velue, blanchâtre, & un peu purpurine, fétide & un calyce velu & verd, partagé en cinq lanières, d'où il ſort un piſtille qui perce la partie inférieure de la fleur, & ſe change enſuite en un fruit de la figure & de la groſſeur d'une petite Pomme, verd d'abord, enſuite jaunâtre, charnu, mol, d'une odeur forte & puante, & dont la pulpe contient des graines blanches, arrondies, applaties, & preſque de la figure d'un rein.

La Mandragore femelle, MANDRAGORA FŒMINA ſeu NIGRA, *Off.* MANDRAGORA FLORE SUBCŒRULEO, PURPURASCENTE,

C. B. P. 169. *I. R. H.* 76. MANDRAGORA FŒMINA, *J. B.* 3. 618. *Cluſ. Hiſt.* 87. *Ger. & Raii Hiſt.* 669. MANDRAGORAS FŒMINEUS, *Park.*

Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la Mandragore mâle, mais plus étroites, plus petites & plus noires. Ses fleurs ſont de couleur purpurine tirant ſur le bleu. Ses fruits ſont plus pâles, plus petits, & en forme de Poire, de la figure de ceux du Sorbier ou du Poirier, mais d'une odeur auſſi forte que celles de la Mandragore mâle. Ses graines ſont plus petites & plus noires. Sa racine eſt longue, plus noirâtre en dehors, blanchâtres en dedans. L'une & l'autre Mandragore viennent naturellement dans les pays chauds, dans l'Italie, l'Eſpagne, dans les forêts à l'ombre & ſur le bord des fleuves. On ne les trouve ici que dans les jardins où on les ſème. Leurs feuilles, leurs racines ou plutôt l'écorce des racines ſont d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique, de ℔v. de feuilles fraîches de Mandragore, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ℥xiij. ʒiv. gr. xxvij. de liqueur limpide, qui avoit une odeur & une ſaveur déſagréable & puante, d'abord obſcurément & très-légèrement ſalée & acide, enſuite

acide : ℔ij. ℥xij. ʒiv. gr. lx. de liqueur limpide manifeſtement acide, enſuite rouſſe, & enfin brune, empyreumatique, auſtère : ʒij. gr. xviij. de liqueur brune, empyreumatique, obſcurément acide, un peu ſalée, obſcurément alkaline-urineuſe : ʒiij. gr. xlviij. de liqueur brune, alkaline-urineuſe, & imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : ʒij. gr. x. de ſel volatil-urineux concret : ℥j. ʒij. d'huile épaiſſe comme l'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥ij. ʒvj. gr. lx. laquelle ayant été bien calcinée a laiſſé ℥j. ʒiij. gr. xxxvj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒiij. gr. viij. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ʒv. gr. lxv. & dans la calcination de ℥j. ʒiij. gr. xxiv.

De ℔v. de racines longues d'un pied ou d'un pied & demi, de la groſſeur du bras, & tirées récemment de terre, il eſt ſorti ℔ij. ℥j. ʒj. gr. xxxvj. de liqueur limpide, puante, d'une odeur & d'une ſaveur qui appochoit de la Cigue, obſcurément ſalée, & obſcurément acide : ℔j. ℥xiv. ʒj. gr. l. de liqueur limpide, d'abord manifeſtement acide, enſuite moins acide, & auſtère : ℥iij. ʒiij. de liqueur

liqueur d'abord limpide, un peu ſalée, & un peu acide, enſuite rouſſe & brune, empyreumatique, ſoit fort acide, ſoit âcre, auſtère, & un peu ſalée & urineuſe : ℥ j. ʒ ij. de liqueur brune, alkaline-urineuſe, & imprégnée de beaucoup de ſel volatil urineux : gr. x. de ſel volatil-urineux concret : ℥ i. ʒ iij. gr. iv. d'huile épaiſſe comme de l'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée, peſoit ℥ v. ʒ j. & ayant été bien calcinée, elle a laiſſé ℥ j. ʒ j. gr. xlij. de cendres dont on a tiré par la lixiviation ʒ iij. gr. xxvj. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥ ij. ʒ iij. gr. xliij. & dans la calcination de ℥ iij. ʒ vij. gr. xxx.

Les feuilles & les racines répandent une odeur puante, déſagréable, & qui porte à la tête. Les écorces des racines étant deſſèchées, ont une ſaveur âcre, amère, qui cauſe des nauſées; & ſont un peu gluantes, & ſur la fin ſtyptiques : elles contiennent un ſel eſſentiel ammoniacal, enveloppé dans beaucoup d'huile groſſière, puante & narcotique.

Les Anciens & les Modernes racontent bien des choſes ſurprenantes de la Mandragore. Ils diſent que par ſa figure humaine elle produit des effets ſurprenans,

qu'elle rend heureux celui qui la possède, & fécondes les femmes stériles. La racine de Mandragore représente souvent d'une manière grossière par ses deux branches qui se plongent dans la terre, les cuisses d'un homme ; mais elle ne lui ressemble point par sa partie supérieure. Cependant on vient à bout par artifice de rendre les racines non-seulement de cette plante, mais encore de beaucoup d'autres, fort semblables au corps humain, à ses bras, à sa tête, & à son visage. Les imposteurs impriment sur les racines des Roseaux, de la Bryone, & de beaucoup d'autres plantes encore vertes, la figure d'homme & de femme, par le moyen des grains d'Orge, d'avoine, ou de Millet qu'ils plantent dans les endroits où ils veulent représenter les poils: ensuite ils remettent ces racines dans des fosses qu'ils remplissent de sable menu, & ils les y laissent jusqu'à ce que ces graines poussent des racines. Alors ils les tirent de terre, & ils divisent avec un couteau les racines que ces graines ont poussées, en des filamens très-menus, & les ajustent, de sorte qu'ils représentent des cheveux, de la barbe, & autres poils du corps.

On raconte encore beaucoup de cho-

ſes ſur l'origine de cette racine, ſur la manière de la tirer de terre, ſur les dangers auſquels elle expoſe. On dit que les plus excelientes racines de Mandragore ſont celles qui ſont arroſées de l'urine d'un homme qui meurt à la potence, & que c'eſt pour cela qu'elles ſont ſi rares. On ajoute qu'on ne peut les tirer de la terre ſans s'expoſer au danger de perdre la vie : c'eſt pourquoi il faut d'abord creuſer la terre tout autour, de ſorte qu'il ne reſte plus que très-peu de cette racine cachée dans la terre; enſuite il faut l'attacher à un chien qui l'arrache & l'entraîne en s'enfuyant : mais il ne va pas bien loin, puiſqu'il meurt auſſitôt que cette racine eſt arrachée. Alors elle n'eſt plus dangereuſe pour ceux qui la prennent, au contraire elle eſt très-utile : elle détourne tous les maléfices & tous les malheurs, & elle apporte tout le bonheur qu'on peut ſouhaiter. Il paroît que *Flavius Joſeph* eſt l'Auteur de ces contes de vieilles femmes : car, *dans le Liv. 7. ch. 25. de la guerre des Juifs*, il raconte preſque la même choſe d'une certaine racine appellée *Baaras*, qui croiſſoit dans la vallée qui porte ce nom, près de Jéruſalem. Mais en voilà aſſez ſur ces fables & ſur ces niaiſeries.

On a coutume de placer la Mandragore parmi les remèdes narcotiques & assoupissans, & on conclud qu'elle a cette vertu par son odeur désagréable, puante, & qui porte à la tête. Mais *J. Rai* doute si cela est vrai de sa racine. On nous apporte l'écorce de cette racine principalement d'Italie : elle est rarement d'usage pour l'intérieur. *Schroder* lui attribue la vertu d'assoupir, de discuter & de résoudre, étant appliquée à l'extérieur. *Paul Herman*, *in Cynosurâ Materiæ Medicæ Henningeri*, reconnoît deux vertus dans la racine de la Mandragore. La première vertu est de purger par haut & par bas, avec violence & même abbatement des forces, & quelquefois en donnant des convulsions : c'est pourquoi on ne la donne seule qu'en très-petite dose, jusqu'à ℈ß. ou ℈j & en infusion jusqu'à ʒj. La seconde est la vertu narcotique ou assoupissante qui n'est pas différente de celle de l'Opium. C'est peut-être pour cela que quelques-uns la recommandent pour l'épilepsie & les mouvemens convulsifs. Quelques vendeurs d'Orviétan dans les places publiques donnent cette écorce dans les fièvres quartes & dans les autres fièvres intermittentes à la place d'émétique; mais ce n'est pas sans danger. Le

même *P. Herman* dit que c'eſt un ſpécifique pour la matrice ; mais il faut l'employer avec précaution : car ſi on le donne en trop grande doſe, il s'enſuit de cruels ſymptomes, comme les ſpaſmes, &c. Elle cauſe beaucoup de mouvemens dans la matrice, & l'avortement même. C'eſt pourquoi il n'en faut jamais donner aux femmes groſſes.

Les anciens Médecins donnoient du Vin dans lequel on avoit infuſé de la racine de Mandragore, pour procurer l'engourdiſſement, quand il falloit couper quelque membre au malade. Mais comme ce narcotique eſt fort dangereux, nous rejettons cette méthode, & nous donnons très-rarement, & preſque jamais, à l'intérieur cette racine. *Ettmuller* vante l'écorce de la racine, appliquée extérieurement, pour amollir & réſoudre les tumeurs dures, ſquirrheuſes & écrouelleuſes ; & on dit qu'elle ſurpaſſe en cela la Cigue & la Nicotiane. *Faber*, *in Myrotrecyo ſpagyrico*, *L.* 4°. *cap.* 1°. tire des racines de Mandragore une huile dans la diſtillation *per deſcenſum*, qu'il recommande fort employée à l'extérieur pour amollir les tumeurs dures & appaiſer les douleurs.

Les feuilles de Mandragore ſont fort diſcuſſives, atténuantes & réſolutives :

elles calment les douleurs & les inflammations. C'est pourquoi on les applique utilement en cataplasme avec les racines bouillies dans du lait pour les érysipèles, les tumeurs inflammatoires, dures ou squirrheuses. On les mêle très-bien avec la Jusquiame, la Cigue & la Nicotiane. *Ettmuller* fait avec les sucs de Mandragore, de Cigue, & de Nicotiane bouillis avec la Gomme ammoniac jusqu'à la consistance d'Onguent ou d'Emplâtre, un remède utile pour résoudre les tumeurs dures de la rate. *Fernel*, *Method. medend. Lib.* 5°. *cap.* 17°. recommande les feuilles ou les racines de Mandragore pilées avec de l'huile, & appliquées sur le front & sur les tempes, pour calmer les redoublemens des fièvres ardentes, pour appaiser les douleurs de tête, les délires, & pour procurer le sommeil.

Les Anciens attribuoient aux fruits de la Mandragore la vertu d'assoupir & d'engourdir, non seulement quand on en mangeoit, mais même lorsqu'on le portoit aux narines. *C. Hoffman*, *L. de Medicamentis Officinalibus*, dit qu'il ne sait pas si on peut manger inpunément un fruit de Mandragore sans son écorce ou avec son écorce. *Aëtius* paroît faire consister tout ce que la Mandragore contient de

dangereux, dans la graine; comme si après l'avoir ôtée, la pulpe ne faisoit point de mal, à moins qu'on n'en mange trop. Mais certainement c'est à tort que ce fruit est suspect, car *J. Faber Linceus*, Professeur de Botanique à Rome, a fait voir qu'on pouvoit manger ce fruit avec sa graine sans danger. Cet Auteur, selon *J. Terrentius*, *Notis in Hernandez de Plantis Mexicanis*, *L.* 8. *cap.* 28. a mangé à à jeun devant ses Auditeurs un fruit de Mandragore fort gros avec les graines, sans la moindre marque d'assoupissement ou de quelqu'autre mal : & afin que l'expérience fût plus certaine, il n'a rien pris jusqu'au dîner, & s'est abstenu de boire du Vin, de peur d'affoiblir ce remède. J. *Terrentius* assure qu'il a aussi fait souvent cette expérience.

On emploie les feuilles de Mandragore dans l'*Onguent Populéum*, l'écorce des racines dans le *Requies* de *Nicolas Myrepse*, dans la *Composition appellée Aurea Alexandrina* de *Nicolas d'Aléxandrie*, & dans la *Triphera magna* du même Auteur.



Marrubium.

Marrube.

De toutes les plantes qui portent le nom de *Marrube* chez les Botaniſtes, il y en a deux qui ſont déſignées ſpécialement par ce nom dans les Boutiques ; ſavoir le Marrube blanc, & le Marrube noir.

Le Marrube blanc, Marrubium, Prasium, Prasium, Marrubium album, Prassium album, *Off.* Marrubium album vulgare, *C. B. P.* 230. *I. R. H.* 192. Marrubium album, *J. B.* 3. 316. *Raii Hiſt.* 556. Marrubium, ſive Prasium album, *Tab. Icon.* 539 Prasium, *Anguil.*

Sa racine eſt ſimple, ligneuſe, garnie de pluſieurs fibres. Ses tiges ſont nombreuſes, hautes d'un pied & plus, velues, quarrées, branchues, garnies de feuilles oppoſées deux à deux à chaque nœud, arrondies, blanchâtres, crénelées à leur bord, ridées, portées ſur des queues aſſez longues. Ses fleurs naiſſent en grand nombre autour de chaque nœud, diſpoſées par anneaux ſans pédicules, ou ſur

des pédicules très-courts : leur calyce eſt velu & cannelé, & chaque cannelure ſe termine par une petite pointe ; & elles ſont très-petites, blanchâtres, d'une ſeule pièce, en gueule, & dont la lèvre ſupérieure eſt redreſſée & à deux cornes, & l'inférieure eſt partagée en trois : le piſtille qui s'élève du calyce, eſt attaché à la partie poſtérieure de la fleur en manière de clou, & comme accompagné de quatre embryons qui ſe changent enſuite en autant de graines oblongues, cachées dans une capſule qui ſervoit de calyce à la fleur. Les anneaux des fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles, quoiqu'ils paroiſſent environner toute la tige. Toute cette plante a une odeur forte & déſagréable. Elle vient naturellement & eſt très-fréquente dans les grands chemins, ſur le bord des champs, dans des terres incultes & ſur les décombres : elle eſt toute d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de feuilles ſéparées des tiges, & des ſommités fleuries, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℥ix. ʒiij. gr. xviij. de liqueur limpide, odorante, un peu aromatique, d'une ſaveur d'herbe, un peu amère, obſcurément acide : ℔iij. ʒv. gr. lx. de liqueur limpide, qui avoit la même odeur & la

même ſaveur, acide & de plus en plus, amère, un peu auſtère, & enfin fort auſtère : ℥iij. gr. xlviij. de liqueur un peu rouſſeatre, légèrement empyreumatique, fort acide, ſalée & fort auſtère : ℥ij. ʒiv. gr. xxxvj. de liqueur brune, alkaline-urineuſe, & imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : gr. xx. de ſel volatil-urineux concret : ℥iij. gr. xij. d'huile épaiſſe comme de l'Extrait.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥ix. ʒvij. gr. liiij. & ayant été calcinée a laiſſé ℥iv. ʒv. gr. xxiv. de cendres dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ʒiij. gr. xv. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥v. ʒvj. gr. xl. & dans la calcination de ℥v. ʒij. gr. xxx.

Les feuilles de Marrube blanc ne changent point la couleur du papier bleu : elles ſont fort amères & un peu aſtringentes, & ont une odeur forte & ſubtile qui approche quelquefois du Muſc, ſelon *Dodonée* qui l'aſſure du Marrube blanc de Flandres. Elles contiennent un ſel eſſentiel, que *M. Tournefort.* compare au ſel naturel de la terre, compoſé de ſel marin, de nitre, de ſel ammoniac, mêlé avec beaucoup de ſoufre, ſoit ſubtil, ſoit épais, & avec beaucoup de terre & de phlegme.

Le Marrube blanc eſt apéritif, & diſſout puiſſamment les humeurs viſqueuſes. C'eſt un des principaux remèdes dans l'aſthme humoral, & dans les maladies chroniques qui viennent d'un mucilage épais, viſqueux & tenace. Il lève les obſtructions produites par un mucilage épais. Le ſuc exprimé de Marrube, mêlé avec du Miel, & donné à la doſe de ℥ij. ou ℥iij. ou le Syrop de Marrube que l'on conſerve dans les Boutiques, donné à la doſe de ℥j. ou ℥ij. ſoulage les aſthmatiques, ceux qui touſſent, & ceux qui ſont attaqués de conſomption. » J'ai éprouvé » par une infinité d'expériences, (dit *Bo-* » *relli Obſerv. Medic. p.* 289.) que les » ſommités de Marrube blanc, infuſées » dans du Vin blanc pris pendant trois » jours, ſont merveilleuſement utiles pour » exciter les règles, fortifier l'eſtomac, » pour guérir les pâles couleurs & la ca- » chéxie; ce qu'elles font encore mieux » quand on les mêle avec la Germandrée » & la petite Centaurée. «

S. Pauli obſerve que ces ſommités accélèrent non-ſeulement les règles, mais encore qu'elles font avancer l'arrière-faix. On les preſcrit à la doſe de demi poign ou poign. j. On dit que les feuilles en poudre ſont bonnes dans l'accouchement

difficile, & quand les lochies sont retenues. De plus elles tuent les vers des intestins, selon la remarque de *J. Rai.* On les donne à la dose de ʒj. ou ʒij. Le suc de Marrube blanc ou son infusion dans du Vin, ou sa décoction dans de l'eau, est recommandé par *Forestus*, *Freitagius*, *Zacutus*, *Lusitanus*, & *Hartman* pour les obstructions du foie, même celles qui sont squirrheuses, pour la jaunisse, & dans l'hydropisie qui vient après la jaunisse. *J. B. Chomel*, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, observe que deux malades ont été guéris du squirrhe du foie en prenant tous les jours le matin, pendant quelques mois, ℥viij. de Vin blanc dans lequel on avoit infusé poign. j. de Marrube blanc. La Conserve de fleurs de Marrube faite avec du Miel, & donnée pendant 40 jours, à la dose de ℥j. a guéri parfaitement une personne de distinction, attaquée depuis long-tems d'un squirrhe dans le foie, après avoir tenté en vain plusieurs autres remèdes martiaux, selon la remarque de *Zacutus*, *L.* 2. *Prax. admir. Observ.* 48. Il bûvoit tous les matins par-dessus cette Conserve, un peu d'Eau distillée de Marrube avec sa racine. J. *Rai* recommande le mélange suivant comme un remède qui

ne le cède à aucun autre dans la jaunisse.

℞. Syrop de Marrube, ℥ij.
Huile de Tartre par défaillance, ℈j.
M. F. prendre au malade de tems en tems, à la dose de cuill. j.

Stockerus recommande pour la jaunisse la décoction de feuilles fraîches de Marrube dans du Vin, ou l'infusion de feuilles sèches.

℞. Feuilles fraîches de Marrube, ℔j.
Pilez, & F. bouillir dans ℔vij. de Vin blanc réduit à ℔v. Passez, & F. prendre au malade à la dose de ℥iv. le matin à jeun, & de ℥iij. avant le dîner. Mais il vaut mieux macérer ces feuilles dans du Vin chaud, & ne les pas faire bouillir; car le Vin devient acide & désagréable par une longue ébullition. Il faut donc macérer les feuilles dans ℔v. de Vin pendant 24 heures.

℞. Feuilles de Marrube sèches & pilées, q. v.
Versez dessus s. q. de Vin blanc, jusqu'à la hauteur de 4. ou 5. travers de doigt. Macérez à froid dans un vaisseau bien bouché que vous agiterez de tems en tems, jusqu'à ce que la teinture soit tirée. La dose est de ℥iv. deux fois le jour.

Ettmuller & *Freitagius* recommandent cette même décoction avec de l'Argentine pour la jaunisse qui vient de l'engorgement du canal cystique. Ce même Auteur propose pour la même maladie un cataplasme fait de Marrube & d'Argentine, & appliqué à la plante des pieds. On prescrit pour la suppression des règles demi-poignée de sommités de Marrube blanc fleuri, avec du Tartre chalybé, ou des fleurs de sel ammoniac, martiales.

℞. Veau, ℔ß.

F. bouillir dans ℔iij. d'eau commune réduites à ℔ij. Alors ajoutez feuilles d'Aigremoine & d'Argentine, ana poign. j.

Petite Centaurée, Chamædrys, & sommités fleuries de Marrube blanc, ana pinc. ij.

F. bouillir légèrement. Passez, & partagez en deux bouillons, à chacun desquels vous ajouterez Tartre martial soluble, ʒß.

ou fleurs de sel ammoniac martial, gr. xx.

Donnez le matin & le soir dans la suppression des règles, la jaunisse & l'obstruction des viscères.

℞. Syrop de Marrube, ℥j.
Teinture de Mars apéritive, ʒij.

Eau d'Armoise & de fleurs d'Orange, ana ℥ij.

F. un julep, à prendre tous les matins pour la ſuppreſſion des règles.

Foreſtus aſſure que quelques perſonnes ont été bien guéries des écrouelles par un long uſage du Syrop de Marrube ſimple, ou par ſon ſuc récent préparé avec du Sucre, après avoir tenté en vain pluſieurs autres remèdes.

Dioſcorides dit que le Marrube nuit à la veſſie & aux reins, qu'il ulcère lorſqu'on en uſe fréquemment. Il faut encore moins s'en ſervir, dit *C. Hoffman*, pour ceux dont les parties ſont déja ulcérées. Le Syrop de Marrube de *Méſué*, ſelon que le remarque cet Auteur, eſt fort chaud; & on doit le donner plutôt aux vieillards qu'aux jeunes gens, & à ceux qui ſont d'un tempérament froid, plutôt qu'à ceux qui ſont d'un tempérament chaud.

On emploie les feuilles & les ſommités fleuries de Marrube blanc dans le *Syrop de Marrube* de *Méſué*, dans les *Pilules d'Agaric* de *Charas*, dans la *Thériaque d'Andromaque*, dans l'*Hiera Diacolocynthidos*, & dans la *Poudre de Marrube* de *Nicolas d'Aléxandrie*.

Le Marrube noir, MARRUBIUM NI-

GRUM, PRASSIUM NIGRUM, & BALLOTE, *Off.* BALLOTE, *Matth.* 825. *I. R. H.* 185. MARRUBIUM NIGRUM FŒTIDUM, BALLOTE Dioscoridis, *C. B. P.* 230. MARRUBIUM NIGRUM, sive BALLOTE, *J. B.* 3.318. MARRUBIUM NIGRUM, *Ger. Emac. Raii Hist.* 571. MARRUBIASTRUM, *Tab. Icon.* 540.

Sa racine est ligneuse, vivace, fibrée. Il en sort plusieurs tiges hautes d'une & quelquefois de deux coudées, velues & couvertes d'un duvet court, quarrées, creuses, branchues, rougeatres, garnies de feuilles opposées deux à deux sur chaque nœud, semblable à celles de la Mélisse ou plutôt de l'Ortie rouge, plus arrondies & plus noires, velues, molles, ridées. Ses fleurs naissent par anneaux sur les tiges & plusieurs en nombre sur un pédicule commun qui sort de l'aisselle des feuilles : elles sont d'une seule pièce, en gueule, dont la lèvre supérieure est creusée en cuilleron, & l'inférieure est partagée en trois parties, dont celle du milieu est plus grande & en forme de cœur, de couleur de pourpre pâle, rayées de lignes d'une couleur plus foncée. Les calyces sont cannelés, oblongs, partagés en cinq segmens aigus : il sort de chaque calyce un pistille attaché à la partie pos-

térieure de la fleur en manière de clou, & comme accompagné de quatre embryons qui se changent ensuite en autant de petites graines oblongues, noirâtres, quand elles sont mûres, cachées dans une capsule en forme de tuyau à cinq angles, découpée en cinq pointes égales, & qui servoit de calyce à la fleur. Cette plante a l'odeur de l'Ortie puante; elle naît sur les décombres & le long des haies : elle est toute d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔vj. de sommités fleuries de Marrube noir, distillées à la cornue, il est sorti ℥x. de liqueur limpide, un peu rousseatre, qui avoit l'odeur & la saveur de la plante : ℔j. ℥ix. ʒv. gr. xxxvj. de liqueur moins limpide, qui avoit la même odeur & la même saveur, acide de plus en plus : ℔j. ℥xiij. ʒvj. gr. xxxvj. de liqueur d'abord limpide, acide, austère, ensuite brune, fort austère, & enfin noirâtre, qui a déposé avec le tems une fine poussière noire, & est devenue plus limpide : ℥v. de liqueur trouble, brune noirâtre, salée, & alkaline-urineuse, qui a laissé tomber au fond une poussière noire. On a trouvé le récipient couvert de poussière noire & comme de la suie : ʒij. de sel volatil-urineux concret : ℥ij. d'huile noire & épaisse.

La masse noire qui est restée dans la corrue, p soit ℥ v. laquelle étant bien calcinée, a laisse ℥ vij. ʒ vj. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥ j. ʒ vij. de sel fixe. La perte des parties dans la distillation a été de ℥ vij. ʒ ij. & dans la calcination de ℥ ij ʒ ij.

Les feu lles de Marrube noir sont amères, & ont une odeur forte & puante: elles ne changent point la couleur du papier bleu, elles contiennent un sel essentiel mixte qui ressemble au sel que l'on retire de la terre, par la lotion; savoir, un sel ammoniacal, tartareux, salé, & enveloppé dans beaucoup d'huile épaisse & fétide.

Le Marrube noir résout les tumeurs, appaise les douleurs, déterge & guérit les ulcères, appliqué extérieurement. On le prend rarement à l'intérieur à cause de son odeur fétide & de sa saveur désagréable. *J. Rai* le recommande comme un excellent remède dans les maladies hypochondriaques & hystériques. *M. Tournefort* rapporte que quelques-uns se servent du remède suivant, pour guérir la goutte, ou du moins pour en rendre les accès moins fréquens & plus supportables.

℞. Feuilles de Marrube noir, de Mar-

rube blanc, & de Bétoine, ana poign. j.
Infusez pans ℔vj. d'eau bouillante, retirez du feu, & laissez macérer jusqu'à ce que l'eau soit refroidie. Passez, & donnez la colature par verrées trois ou quatre fois le jour.

On fait cuire ses feuilles sous la cendre chaude, & on s'en sert pour réprimer les condylomes. Pilées avec du Miel, elles nettoient les ulcères sordides. Leur décoction est fort utile pour guérir toutes les galles d'une mauvaise qualité, les dartres & les boutons. C'est pourquoi *Tragus* la recommande pour les ulcères de la tête des enfans qui coulent. *Tabernamontanus* assure que ses feuilles cuites sous la cendre, & pilées avec du Miel guérissent les hémorrhoïdes.

MARUM.

ON donne le nom de *Marum* à deux genres de plantes, dont l'une est le vrai Marum ou celui de *Cortusus*; & l'autre est le Marum Mastich.

Le vrai Marum, MARUM VERUM, MARUM Cortusi, *Off.* CHAMÆDRYS MA-

RITIMA, INCANA, FRUTESCENS, foliis lanceolatis, *I. R. H.* 205. MARUM Cortusi, *J. B.* 3. 242. *Raii Hist.* 527. TRAGORIGANUM LATIFOLIUM, *C. B. P.* TRAGORIGANUM LATIFOLIUM, sive MARUM Cortusi Matthiolo, *Park.* TRAGORIGANUM Lobelii, *Ger.*

C'est une plante de la hauteur d'un pied; dont la racine est fibreuse, & qui diffère des autres espèces de Chamædrys, par ses tiges ligneuses; blanches, velues; par ses feuilles semblables à un fer de lance, longues de quatre lignes, larges de deux, d'un verd gai, blanches en dessous, d'une saveur âcre & amère, d'une odeur forte & aromatique, agréable, qui porte aussitôt au cerveau, & cause l'éternuement. Ses fleurs qui sont entièrement semblables à celles des Chamædrys, ou Germandrée, naissent des aisselles des feuilles; elles sont d'une seule pièce, purpurines; en gueule : les étamines occupent la place de la lèvre supérieure, & la lèvre inférieure est divisée en cinq parties, dont celle du milieu est plus ample & creusée en cuilleron. Leur calyce est aussi semblable à ceux des autres Chamædrys; il est velu, blanchâtre : il en sort un pistille attaché à la partie postérieure de la fleur, & est comme accompagné de quatre em-

bryons qui se changent en autant de graines arrondies, semblables à celles des Chamædrys, renfermées dans une capsule qui servoit de calyce à la fleur. Cette plante vient fréquemment dans une des Isles d'Yères, qu'on appelle Porte-croz : on la cultive ici dans nos jardins. Ses feuilles & ses sommités fleuries sont d'usage.

Dans l'Analyse Chymique de ℔ij. & ℥iij. de feuilles & de sommités fleuries de Marum, distillées à la cornue, il est sorti ℔j. ℥viij. ʒj. gr. xxxvj. de liqueur limpide, un peu rousseatre sur la fin, d'une odeur & d'une saveur aromatique, fort agréable, d'abord obscurément acide, ensuite manifestement acide & de plus en plus, & austère de plus en plus : gr. xxxvj. de liqueur empyreumatique, rousseatre, d'une saveur un peu âcre, piquante, fort acide, & fort austère : ℥j. ʒj. de liqueur rousse, soit acide, soit alkaline-urineuse, & imprégnée de sel volatil-urineux : ℥j. ʒiv. d'huile, soit subtile essentielle, soit grossière, & épaisse comme de l'Extrait.

La masse noire qui est restée dans la cornue, pesoit ℥iv. laquelle étant bien calcinée a laissé ℥j. ʒj. gr. xij. de cendres blanchâtres, dont on a tiré par la

lixiviation ʒ ij. gr. xxiv. de sel fixe purement alkali. La perte des parties dans la distillation a été de ℥iij. ʒiij. & dans la calcination de ℥j. ʒvj. gr. lx.

Les feuilles de Marum rougissent le papier bleu. Etant froissées entre les doigts, elles répandent une odeur aromatique, pénétrante, subtile, piquante, qui excite l'éternuement : elles ont une saveur âcre, aromatique, amère, étant desséchées & distillées avec beaucoup d'eau, comme les autres plantes aromatiques ; elles donnent beaucoup d'huile essentielle, subtile & très-pénétrante. Elles contiennent un sel essentiel tartareux : mais de plus elles renferment beaucoup de sel, soit acide, subtil, volatil en grande quantité, soit alkali-urineux en moindre quantité, uni avec beaucoup d'huile essentielle, âcre & aromatique. D'où il résulte un composé qui n'est pas différent du mélange de l'Esprit acide dulcifié, & de l'Esprit volatil-urineux & aromatique. L'odeur du Marum est très-agréable pour les chats, & elle les attire de tout côté dans les jardins où on le cultive ; elle les rend comme insensés & brûlés des feux de Vénus ; de sorte qu'ils mordent cette plante, se roulent

dessus, l'humectent de beaucoup de salive, & la souillent quelquefois de leur semence. C'est ce qui fait qu'on a bien de la peine à la garder dans les jardins, à moins qu'on ne la renferme dans des cages de fer.

On fait rarement usage du Marum dans les Boutiques. Cependant cette plante ne tient pas le dernier rang parmi les plantes aromatiques. *Raymond Mindererus, in suo Aloedario Marocastino*, & *Wedelius* l'ont rendu célèbre & fort recommandée dans des Dissertations faites tout exprès. Ce dernier Auteur lui attribue la vertu incisive, apéritive & digestive, & celle de corriger la pituite épaisse & gluante, la bile paresseuse, & d'augmenter le mouvement du sang & des esprits, & de guérir en particulier les maladies froides & humides. Il la regarde comme un grand diurétique, un puissant remède diaphorétique & carminatif, un souverain antiscorbutique pour le scorbut froid, un bon emménagogue, un excellent céphalique, pectoral, antiasthmatique; cordial, stomachique, hépatique, splénique, utérin, antispasmodique, propre à exciter à l'amour & anthelminthique, en un mot comme un vrai polychreste. Mais

peut-être ce célèbre Médecin touché de l'odeur de cette plante porte trop loin ſes vertus, & lui attribue trop facilement toutes celles qu'on découvre dans toutes les plantes aromatiques. Il faut attendre que ces vertus ſoient éprouvées par une plus longue expérience. *Ettmuller* dit que le Marum eſt bon pour les maux de tête & les maladies des nerfs; & il le recommande comme un remède excellent dans l'apopléxie & les catarrhes. On preſcrit ſes feuilles en poudre juſqu'à ʒß. & on les préfère avec raiſon à celles de la Marjolaine.

Cette poudre paſſe pour un grand errhine, ou ſeule, ou mêlée avec du Tabac. On dit qu'elle fortifie & purge le cerveau, & qu'elle rétablit l'odorat. *Jean Quincy* Médecin de Londres, *in ſua Pharmacopœa Officinali & extemporanea, ſeu completo Anglico Diſpenſatorio*, prépare avec les feuilles de Marum un ſel volatil-huileux, aromatique, très-agréable, & un excellent céphalique.

On emploie les feuilles de Marum dans les *Trochiſques d'Hédycroon* qui entrent dans la *Thériaque*, & dans les *Pilules* appellées *Marocoſtinæ de Mindererus*.

On tire une huile essentielle des feuilles de Marum, dont l'odeur est très-agréable. Elle passe pour céphalique, utérine & antiparalytique. Les Hollandois la recherchent fort.

Le Marum Mastich, MARUM MASTICH, *Off.* THYMBRA HISPANICA, Majoranæ folio, *I.R.H.* 197 SAMPSUCHUS, sive MARUM MASTICHEN REDOLENS, *C.B.P.* 224. CLINOPODIUM quibusdam, MASTICHINA Gallorum, *J.B* 3. *part.* 2. 243. MARUM VULGARE, CLINOPODIUM, *Dod. Pempt.* 27.. MARUM Gerard. *Raii Hist.* 520. MARUM VULGARE, *Park.* MARUM MASTICH Gallorum & Anglorum, *Adv. Lob.*

C'est une petite plante ligneuse, qui a beaucoup de petites branches divisées en plusieurs rameaux. Ses racines sont menues, ligneuses. Ses feuilles sont semblables à celles du Serpolet, mais blanchâtres, d'une odeur qui approche en quelque façon de celle du Mastic, & d'une saveur âcre. Au sommet des rameaux & un peu au-dessous sont des petites têtes cotonneuses qui les embrassent en manière d'anneaux ; il en sort de petites fleurs blanchâtres, semblables à celles du Thym, d'une seule pièce, en gueule, & dont la lèvre supérieure

eſt redreſſée & échancrée, & l'inférieure partagée en trois. Toute cette plante a une odeur agréable, mais un peu forte; elle vient d'elle-même dans l'Eſpagne & dans d'autres pays chauds : on la cultive dans nos jardins.

On attribue à cette plante les mêmes vertus qu'au Marum de *Cortuſus ;* mais on en fait plus rarement uſage. *Déodatus*, ſelon que le raconte *J. Rai*, d'après *Dolé*, dit que dans la ſuppreſſion des règles la poudre d'écorce de Marum à la doſe de ʒj. eſt un puiſſant remède, étant priſe dans du Vin auſtère tous les matins.

MATRICARIA.

MAtricaire ou *Eſpargoutte*, MATRICARIA & PARTHENIUM, *Off.* MATRICARIA VULGARIS ſeu SATIVA, *C. B. P.* 133. *I. R. H.* 493. MATRICARIA, vulgò MINUS PARTHENIUM, *J. B.* 3. 129. MATRICARIA Gerardi, *Raii Hiſt.* 357. ARTEMISIA TENUIFOLIA, *Tab. Icon.* 8. MATRICARIA VULGARIS, *Park.* AMARACUS, *Galeno & Æginetæ :* CRISPULA, *Quorumd.* MATRICARIA, PARTHENII PRIMA SPECIES, *Brunsfelſ.*

Sa racine eſt blanche, garnie de pluſieurs fibres. Les tiges ſont nombreuſes, hautes d'une coudée & demie, roides, cannelées, liſſes, aſſez groſſes, remplies d'une moëlle fongueuſe. Ses feuilles ſont nombreuſes, d'un verd gai, d'une odeur forte, amères, placées ſans ordre : elles ſont comme compoſées de deux ou trois paires de lobes rangés ſur une côte mitoyenne ; ces lobes ſont larges & ſous-diviſés en d'autres plus petits, dentelés à leur bord. Il ſort vers les ſommités des tiges & de l'aiſſelle des feuilles, de petits rameaux ſur leſquels naiſſent, auſſi-bien qu'au ſommet des tiges, pluſieurs petites fleurs portées ſur des pédicules oblongs, rangées comme en para-ſol, radiées, dont le diſque eſt rempli de pluſieurs fleurons jaunâtres, & la couronne de demi-fleurons blancs, portés ſur des embryons de graines, & renfermés dans un calyce écailleux & hémiſphérique. Quand les demi fleurons de la couronne ſont fanés, le milieu du diſque ſe renfle, & les embryons ſe changent en autant de petites graines oblongues, cannelées, ſans aigrettes, attachées ſur une couche au fond du calyce. Toute cette plante a une odeur déſagréable & vive ; on la cultive dans

les jardins. Ses feuilles & ſes ſommités fleuries ſont ſouvent d'uſage.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de feuilles & de ſommités vertes & fraîches de Matricaire, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℔j. ʒiij. gr. xxiv. de liqueur limpide, qui avoit l'odeur & la ſaveur de la plante, obſcurément ſalée, & obſcurément acide : ℔ij. ℥xiij. ʒiv. gr. xxiv. de liqueur manifeſtement acide & de plus en plus, enſuite fort auſtère & de plus en plus : ℥j. gr. lx. de liqueur rouſſe, empyreumatique, & alkaline-urineuſe : ℥j. ʒj. de liqueur rouſſe, imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : ʒj. gr. xlij. de ſel volatil-urineux concret : ℥j. ʒvj. gr. lx. d'huile de la conſiſtance de graiſſe.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥iv. ʒvj. gr. xxiv. laquelle étant bien calcinée, a laiſſé ℥ij. ʒiij. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ℥j. ʒj. gr. xlv. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥ij. gr. xij. & dans la calcination de ℥ij. ʒiij. gr. xxiv.

On a tiré par la diſtillation les mêmes principes avec une aſſez grande quantité d'huile eſſentielle, des têtes des fleurs dont les graines étoient déja mûres.

Le suc des feuilles de Matricaire donne une couleur rougeatre au papier bleu. Cette plante contient un sel essentiel ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, soit subtile & essentielle, soit grossière & puante.

La Matricaire tient un rang distingué parmi les plantes hystériques. Elle est fort utile pour les maladies hystériques. On la donne en poudre depuis ℈ß. jusqu'à ℈ij. ou son suc exprimé & clarifié jusqu'à ℥j. ou ℥ij. sa décoction ou son infusion à la dose de ℥vj. Elle fait couler les règles, les lochies & elle chasse l'arrière-faix; elle appaise les suffocations utérines, & calme les douleurs qui surviennent après l'accouchement. *S. Pauli* la recommande fort. » J'en fais (dit-il) » souvent usage, lorsque les lochies font » de la peine aux femmes après l'accou- » chement. J'ai coutume d'en faire une » décoction avec les fleurs de Camomille » & un peu d'Armoise; & j'ai remarqué » souvent que dès qu'on en a fait usage, » les symptomes hystériques cessent sur le » champ, & les lochies coulent abondam- » ment : & quoique ce remède ne soit » pas agréable pour d'autres, cependant » il paroît dans la passion hystérique rem- » pli de Pavot ou de Sésame; & quand

» les femmes hyſtériques en ont fait uſa-
» ge, elles ſortent comme d'une léthar-
» gie, & paroiſſent retourner de la mort
» à la vie par la bénédiction de Dieu. »
C'eſt ainſi que s'exprime *S. Pauli.*

La Matricaire produit utilement tout ce que les amers & les carminatifs peuvent procurer ; elle diſſipe les vents, elle fortifie l'eſtomac, aide la digeſtion. Cette plante ou ſon ſuc exprimé chaſſe les vers ; de même que la Centaurée & l'Abſinthe. *C. Hoffman, de Med. Officinal.* la vante comme fébrifuge, & ſur-tout dans les maladies de la matrice ; il attribue d'après *Braſſavola*, à ſon ſuc la vertu de purger la pituite & la bile noire, lorſqu'on en donne une doſe convenable, qu'il fixe à ℥iv. On emploie encore utilement ſa décoction dans les lavemens, ſur-tout pour les maladies de la matrice ; & on l'unit ſouvent avec les autres plantes carminatives, dans les coliques qui viennent de glaires épaiſſes & âcres. On la preſcrit extérieurement dans les fomentations avec la Camomille ordinaire ou avec la Camomille Romaine, bouillie dans de l'eau ou dans du Vin, pour l'inflammation de la matrice & les douleurs qui viennent après l'accouchement, dans le retardement des lochies,

& dans les règles douloureuses de quelques femmes. *S. Pauli* rapporte que la Matricaire pilée & appliquée sur le haut de la tête appaise souvent les maux de tête. *Chesneau* la fait piler & chauffer dans la poële, & il l'applique sur la tête pour guérir la migraine.

℞. Sommités de Matricaire desséchées & réduites en poudre, ℈j.
Nitre purifié, gr. x.
Syrop d'Armoise, f. q.
M. F. un bol pour le retardement des règles & des lochies.

℞. Sommités de Matricaire, & de Camomille Romaine, ana poign. j.
Sommités d'Armoise, pinc. j.
F. bouillir légèrement dans ℔ij. d'eau commune. Délayez dans la colature Syrop des cinq racines apéritives, ℥j.
Nitre purifié, ℈j.
F. boire par verrées de quatre heures en quatre heures.

℞. Feuilles & sommités de Matricaire & de Tanaisie, ana ℈j.
Infusez pendant la nuit dans ℥vj. de Vin blanc. F. boire la colature le matin pour le retardement des règles, la suppression des lochies, ou pour tuer les vers des intestins.

℞. Feuilles de Mauves, feuilles & fleurs de Matricaire, d'Armoiſe, & de Tanaiſie, ana poign. j.
F. bouillir dans ſ. q. d'eau commune pour un lavement, dans lequel vous diſſoudrez ʒj. de Cryſtal minéral, & Miel de Concombre ſauvage, ℥j.
Donnez dans la paſſion hyſtérique & dans la ſuppreſſion des lochies.

℞. Racines de Bryone blanche, ℥iv.
Ariſtoloche ronde, ℥ij.
Zédoaire, bayes de Laurier, ana ℥j.
Feuilles & ſommités de Matricaire, d'Armoiſe, de Camomille, de Tanaiſie, ſommités de Sabine, ana poign. ij.
F. bouillir dans ℔viij. d'eau réduites à ℔vj. Ajoutez Eau-de-vie ℔j.
F. des fomentations chaudes ſur le bas-ventre & la région du pubis, pour faire couler les lochies qui ſont arrêtées.

Il faut cependant prendre garde, comme *Juncker* en avertit d'après d'autres celèbres Médecins, de donner imprudemment ces emménagogues irritans & forts dans la ſuppreſſion des règles & des lochies ; par exemple, dans un ſujet fort pléthorique, quand les pre-

mières voies ne ſont pas bien purifiées, & que le ſang n'eſt pas aſſez délayé & atténué, ou lorſque les parties ſont échauffées & diſpoſées à la phlogoſe : car alors non-ſeulement ces remèdes ne ſont pas utiles, mais ils ont coutume le plus ſouvent de produire de plus grandes obſtructions & beaucoup d'angoiſſe dans les entrailles, & ſouvent des écoulemens de ſang dans quelques parties ; des fièvres lentes, hectiques, phthiſiques, le mal de tête, la difficulté de reſpirer, des maladies convulſives ; & dans les corps plus mols & ſpongieux, la cachéxie & des œdémes.

Quand la ſuppreſſion des lochies eſt totale, & ſur-tout ſi elle dure depuis quelques jours, il n'eſt point à propos, comme le même Auteur en avertit, de les rappeller auſſi-tôt par ces remèdes ſtimulans & utérins, ou par l'Aloès, la Myrrhe, &c, pris intérieurement. Il vaut bien mieux faire attention aux cauſes de cette ſuppreſſion, & diminuer la tenſion des parties & la phlogoſe, appaiſer le bouillonnement du ſang & la chaleur de la fièvre. Ce qui ſe fait bien plus facilement par les délayans, les calmans, les émolliens, & même les abſorbans, pris ſoit intérieurement, ſoit appliqués

à l'extérieur, ſans négliger l'uſage du Nitre qui eſt excellent dans ces maladies. Mais lorſque les lochies ſont ſeulement diminuées, ou que leur retardement n'eſt pas opiniâtre, on peut donner ces remèdes utérins légèrement ſtimulans à des doſes modérées, en faiſant précéder ou en entremêlant des relâchans, des émolliens, des calmans, des délayans, & ſurtout des remèdes nitreux. Mais revenons à la Matricaire.

Il eſt certain, dit *S. Pauli*, que les abeilles ne peuvent ſupporter l'odeur de la Matricaire : ainſi les perſonnes pléthoriques qui ſont ſujettes à être piquées des abeilles & des couſins, lorſqu'elles ſe promènent dans les jardins, feront très-bien de porter des bouquets de cette plante : car les abeilles chaſſées par ſon odeur forte, comme par la main, s'enfuiront ſans leur faire de mal. La Maroute produit le même effet.

On prépare & on garde dans les Boutiques une Eau diſtillée de Matricaire, un Extrait & une Huile eſſentille, qui ſont utiles pour les mêmes maladies.

On emploie les feuilles de Matricaire dans le *Syrop d'Armoiſe*, & le *Syrop apéritif cachectique* de *Charas*, & dans l'*Emplâtre de Grenouilles* de *Jean de Vigo*

MAYS.

BLed de Turquie, MAYS, MAYZ, MAIZIUM, FRUMENTUM TURCICUM, TRITICUM INDICUM, *Off.* MAYS, *I.R.H.* 531. FRUMENTUM INDICUM, MAYS dictum, *C. B. P.* 25. TRITICUM INDICUM, *J. B.* 2. 453. *Raii Hist.* 1249. FRUMENTUM TURCICUM, *Dod. Pempt.* 509. FRUMENTUM TURCICUM & INDICUM, *Ger.* MILIUM INDICUM MAXIMUM MAYS dictum, seu FRUMENTUM INDICUM, *Park.* MAYS, *Acost.* MAISUM, *Monard.*

Ses racines sont nombreuses, dures, fibreuses, blanches & menues. Sa tige est comme celle du Roseau, roide, solide, remplie d'une moëlle fongueuse, blanche, & d'une saveur douce & sucrée, quand elle est verte, & pleine de suc, fort noueuse, haute de cinq ou six pieds, de la grosseur d'un pouce, plus épaisse à sa partie inférieure, & quelquefois de couleur de pourpre, un peu plus grêle à sa partie supérieure. Ses feuilles sont semblables à celles du Roseau, longues d'une coudée & plus, larges de trois ou quatre pouces, veinées, un peu rudes à

leurs bords. Elle porte des pannicules au ſommet de la tige, longues de neuf pouces, grêles, éparſes, tantôt en grand nombre, quelquefois partagées en quinze, vingt, ou même trente épis panchés, chargés de fleurs ſtériles & ſéparées de la graine ou du fruit. Les fleurs ſont ſemblables à celles de Seigle, ſans pétales, compoſées de quelques étamines, chargées de ſommets chancelans, & renfermées dans un calyce : tantôt elles ſont blanches, tantôt jaunes, quelquefois de couleur de pourpre, ſelon que le fruit ou les épis qui portent les graines, ſont colorés ; mais elles ne laiſſent point de fruits après elles.

Les fruits ſont ſéparés des fleurs, & naiſſent en forme d'épis, des nœuds de la tige ; & chaque tige en porte trois ou quatre placés alternativement, longs, gros, cylindriques, enveloppés étroitement de pluſieurs feuillets ou tuniques membraneuſes, qui ſervent comme de gaînes, du ſommet deſquels il ſort de longs filets, qui ſont attachés chacun à un embryon de graine, & dont ils ont la couleur. Ses graines ſont groſſes comme un Pois, nues, ſans être enveloppées dans une follicule, liſſes, arrondies à leur ſuperficie, anguleuſes

du côté qu'elles ſont attachées au poinçon dans lequel elles ſont enchaſſées, nombreuſes ; & on en trouve dans les Indes juſqu'à ſept cent ſur un même épi, très-ſerrées, rangées ſur huit ou dix lignes, & quelquefois ſur douze, de différente couleur, tantôt blanches, quelquefois jaunes, tantôt purpurines, quelquefois brunes ou rouges, remplies cependant d'une moëlle farineuſe, blanche, & d'une ſaveur plus agréable & plus douce que celle des autres graines. Cette plante qui vient naturellement dans l'Amérique, ſe trouve dans preſque toutes ſes contrées ; & elle en a été tranſportée dans l'Afrique, l'Aſie & l'Europe. La farine de graines de Mays étant ſéparée du ſon, eſt très-blanche : elle eſt bonne à manger ; & non-ſeulement on en fait du pain en Amérique, mais encore quelquefois parmi nous.

Dans l'Analyſe Chymique, les grains de Mays ont donné, outre un phlegme ſoit acide, auſtère & abondant, ſoit ſalé & urineux, beaucoup d'huile épaiſſe & groſſière, & une portion médiocre de terre & de ſel alkali fixe.

On fait avec ces grains pilés & macérés dans l'eau une liqueur vineuſe, comme on fait la Bière avec l'Orge, qui

enyvre, & dont on tire un Eſprit ardent. Ils contiennent beaucoup de ſel eſſentiel tartareux avec beaucoup de ſoufre groſſier, uni avec quelque portion de ſel ammoniacal, & peu de terre. Ils paroiſſent avoir les mêmes principes & les mêmes vertus que l'Orge.

François Hernandez vante fort le Bled de Turquie. Il eſt tempéré, dit-il, ou tirant un peu ſur la chaleur & l'humidité, d'une ſubſtance qui n'eſt ni trop groſſière ni trop légère, mais qui tient le milieu entre l'une & l'autre, facile à digérer, ſur-tout à ceux qui y ſont accoutumés, & qui n'eſt point, comme le penſent quelques-uns, groſſière, gluante, & capable de cauſer des obſtructions, comme on peut le voir par les Indiens qui en font du pain en forme de gâteaux, dont ils ſe nourriſſent, & qui ne paroiſſent pas avoir une mauvaiſe couleur ou des obſtructions. Ces peuples aſſurent qu'ils ne s'apperçoivent point de peſanteur dans l'eſtomac après en avoir mangé; & au contraire quelques heures après le repas, ils ont faim, comme s'ils n'avoient rien mangé, & ils recommenceroient à manger fort volontiers, s'ils en avoient la commodité. Ils ajoutent qu'ils ne connoiſſoient pas

même de nom le calcul des reins ou de la veſſie, avant l'arrivée des Eſpagnols en leur pays. De plus, il n'y a point de nourriture plus commune & plus commode dans le Méxique pour les maladies aigues : on la préfére même à la ptiſane ; ce qui eſt prouvé & confirmé par mille expériences. Cette nourriture, diſent-ils, ſe digère & paſſe bien vîte : elle nourrit ſuffiſamment, ſans donner aucune marque de peſanteur ; elle amollit le ventre & la poitrine ; elle diminue la chaleur de la fièvre, (ſur-tout ſi on en laiſſe geler la farine dans de l'eau, pendant l'Hyver) elle excite les urines, & déterge tous les conduits urinaires. Les Médecins du Méxique donnent à leurs malades des bouillons & des gâteaux de Bled de Turquie préférablement à la ptiſane faite avec l'Orge. Les peuples de ce pays ſont accoutumés à cette nourriture : elle leur paroît douce, agréable, & ſans aucun danger.

C. Bauhin, in Theatro Botanico, dit : » Je ne ſçai ſur quel fondement que ſi » les Indiens ſont trop d'uſage de ce Bled » pour ſe nourrir, ils deviennent bouffis » & galeux. Bien plus, dit-il, les enfans » de la Guinée qui mangent ſouvent, à la » place de pain, des grains de Bled de Tur-

» quie qu'ils font un peu rôtir, ne peuvent » s'exemter de la galle, s'ils en mangent » trop ſouvent; puiſqu'il produit un ſang » trop chaud & comme brûlé. »

Le Bled de Turquie me paroît avoir beaucoup de rapport avec l'Orge. Le pain que l'on en fait, eſt ſec, dur, difficile à digérer, venteux, reſſerre le ventre, & ne convient qu'à ceux qui s'exercent à des travaux rudes. On fait auſſi avec de la farine de Bled de Turquie & du lait, ou du bouillon de viande, de la bouillie qui nourrit plus que le pain. Toutes ces nourritures ne conviennent pas aux eſtomacs délicats, mais aux gens de la campagne, aux matelots & aux crocheteurs. Ce Bled eſt très-agréable à toute ſorte de bétail : il ſert à l'engraiſſer merveilleuſement. Les Pigeons l'aiment fort. *Bruyerinus* aſſure que les habitans du Beaujolois qui ſont voiſins du Lyonnois, en ſement heureuſement pour mêler dans leur pain; ce que d'autres peuples font auſſi dans la diſette.

Les Américains font avec le Bled de Turquie des liqueurs fermentées, ſpiritueuſes, & qui enyvrent. On peut lire ces préparations dans le Théatre de Botanique de *C. Bauhin.*

Il n'eſt point d'uſage en Médecine, ou

très-rarement : on en peut ſubſtituer la farine à celle d'Orge. Quelques-uns l'emploient pour faire des cataplaſmes émolliens & ſuppuratifs : car en bouchant les pores par ſa viſcoſité, elle eſt propre à faire ſuppurer les abſcès. Le ſuc de ſes feuilles vertes eſt rafraîchiſſant ſelon *J. Rai*, & il eſt utile pour les éryſipèles : on y trempe des étoffes que l'on applique ſur la partie malade.

Melilotus.

Melilot ou *Mirlirot*, Melilotus vulgaris, *Off.* Melilotus Offic. Germ. *C. B. P.* 331. *I. R. H.* 407. Trifolium odoratum, ſeu Melilotus vulgaris, flore luteo, *J. B.* 2. 370. Melilotus Germanica, *Lob. Icon.* 43. Melilotus vulgaris Park. *Raii Hiſt.* 951. Melilotus Germanica *Ger. emac. Deſcript.* Lotus urbana, *Matth.* Trifolium caballinum, *Cam.* & *Italor.* Loti, ſive Trifolii species, *Cord.*

Sa racine eſt blanche, pliante, garnie de fibres capillaires fort courtes, plongée profondément dans la terre. Ses tiges ſont nombreuſes, quelquefois elle

n'en a qu'une ; hautes d'une coudée ou d'une coudée & demie & plus, liſſes, cylindriques, cannelées cependant, foibles, creuſes, branchues, revêtues de feuilles qui naiſſent par intervalles, portées au nombre de trois ſur une même queue, grêle, longues d'un pouce & demi. Ses feuilles ſont oblongues, légèrement dentelées, & comme rongées à leur bord, liſſes, d'un verd foncé. Ses fleurs naiſſent ſur de longs épis qui ſortent des aiſſelles des feuilles ; elles ſont clair-ſemées, légumineuſes, petites, jaunes, à quatre pétales, portées ſur des pédicules courts, très-menus : il leur ſuccède des capſules ou gouſſes très-courtes, ſimples, pendantes, ridées, nues, c'eſt-à-dire, qui ne ſont pas cachées dans le calyce comme dans le Trèfle, noires quand elles ſont mûres, renfermant chacune une ou deux graines arrondies, jaunâtres, d'une ſaveur légumineuſe. Cette plante verte n'a preſque point d'odeur ; mais quand elle eſt ſèche, elle en a une très-pénétrante. Elle vient en abondance dans les haies, les buiſſons & parmi les Bleds : elle eſt d'uſage étant fleurie.

Dans l'Analyſe Chymique de ℔v. de Mélilot fleuri, ſans les racines, diſtillées à la cornue, il eſt ſorti ℥xiv. de liqueur

limpide, odorante, d'une ſaveur amère, âcre, obſcurément acide, & un peu ſalée : ℔iij. ℥iv. ʒvij. de liqueur limpide, amère, âcre, manifeſtement acide, & auſtère de plus en plus : ℥j. ʒvj. de liqueur rouſſe, imprégnée de beaucoup de ſel volatil-urineux : gr. xxxvj. de ſel volatil-urineux concret : ℥j. ʒvij. gr. liiij. d'huile.

La maſſe noire qui eſt reſtée dans la cornue, peſoit ℥v. ʒij. laquelle étant bien calcinée a laiſſé ℥j. ʒvj. gr. lx. de cendres, dont on a tiré par la lixiviation ʒij. gr. xlv. de ſel fixe purement alkali. La perte des parties dans la diſtillation a été de ℥iv. gr. xviij. & dans la calcination de ℥iij. ʒiij. gr. xij.

Les feuilles de Mélilot rougiſſent à peine le papier bleu : elles ſont odorantes, âcres, amères, un peu ſtyptiques & cauſent des nauſées, quand on les mâche long-tems : elles contiennent un ſel eſſentiel, tartareux, vitriolique & ammoniacal, uni avec beaucoup d'huile, ſoit ſubtile, ſoit groſſière, & avec une portion médiocre de terre.

Cette plante eſt légèrement réſolutive, digeſtive, émolliente ; & elle appaiſe les douleurs. On l'emploie rarement à l'intérieur: cependant quelques uns perſ-

crivent poign. j de ses sommités fleuries avec une égale quantité de fleurs de Camomille, bouillies dans ℔ij. d'eau commune pour les inflammations du bas ventre, pour la néphrétique & le Rhumatisme. *Jean Michaëlis*, dans ses Notes sur *Schroder*, recommande d'une manière particulière la décoction de fleurs de Mélilot prise intérieurement, pour les fleurs blanches.

Le Mélilot est d'un usage très-fréquent à l'extérieur, à cause de sa vertu émolliente, anodyne & résolutive, en quoi il convient avec la Mauve & la Guimauve : mais comme ses parties sont plus subtiles & plus volatiles, il est aussi plus résolutif. On mêle utilement ses feuilles & ses fleurs dans les lavemens émolliens, carminatifs & adoucissans, dans les cataplasmes, les fomentations, les bains, les emplâtres émolliens, digestifs, résolutifs & même maturatifs : on le joint aussi souvent avec les fleurs de Camomille.

℞. Fleurs de Mélilot & de Camomille, feuilles de Mauve, ana poign. ij.

F. bouillir dans s. q. de décoction de tripes, pour un lavement émollient, anodyn & carminatif.

Ettmuller recommande des fomentations avec la décoction de Mélilot, dans l'inflammation de la matrice, des bourses, de l'anus & des viscères, sur tout si on y mêle de l'Aigremoine & de la Camomille. On les fait bouillir dans du Vin ou dans de l'eau, & elles arrêtent l'inflammation. *S. Pauli*, *in Quadr. Botanic.* recommande comme quelque chose de fort utile des fomentations faites avec les sommités fleuries de Mélilot & la graine de Fénu-grec, pour les douleurs de la matrice qui viennent après l'accouchement, & pour les inflammations. Ce même Auteur propose la fomentation suivante pour adoucir la pleurésie.

℞. Mélilot fleuri, Pariétaire, ana poign. ij.
Bétoine, poign. j.
Guimauve, poign. jß.
Fleurs de Camomille, demi-poign.
M. F. bouillir dans de l'eau, & appliquez de tems en tems sur la poitrine.

℞. Pulpe faite de Lis, de racine de Guimauve, de feuilles de Cigue & de Jusquiame, passées au travers du tamis, ℔. ß.
Fleurs de Mélilot, de Camomille, & d'Absinthe desséchées

& réduites en poudre, ana ℥iij.
Huile Rosat, s. q.

M. F. un cataplasme, pour résoudre les tumeurs des testicules.

Le suc ou l'infusion des fleurs de Mélilot appaise la douleur des yeux, surtout si on y mêle un peu d'Esprit-de-Vin camphré.

On conserve dans les Boutiques une Eau odorante de fleurs de Mélilot; mais elle est rarement d'usage. On l'emploie plus souvent pour faire des parfums; elle exalte & développe les autres odeurs par ses parties subtiles. On prépare dans les Boutiques l'*Emplâtre de Mélilot* de *Mésué*, qui divise & résout très-bien la pituite visqueuse, & calme les douleurs: il amollit les tumeurs, & les fait quelquefois suppurer.

Fin du Tome septième.





TABLE
DES PLANTES INDIGÈNES.

Contenues dans le VII. Tome.

H.

M.

Fin de la Table du Tome VII.



